CERT. N° 9105 BNVD

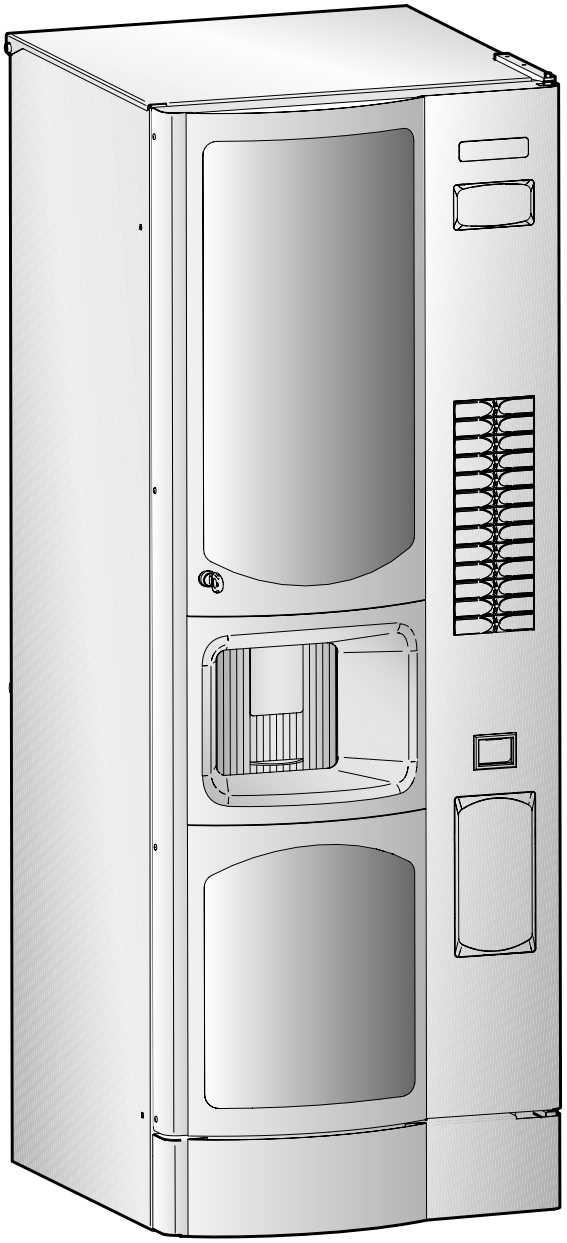
UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN

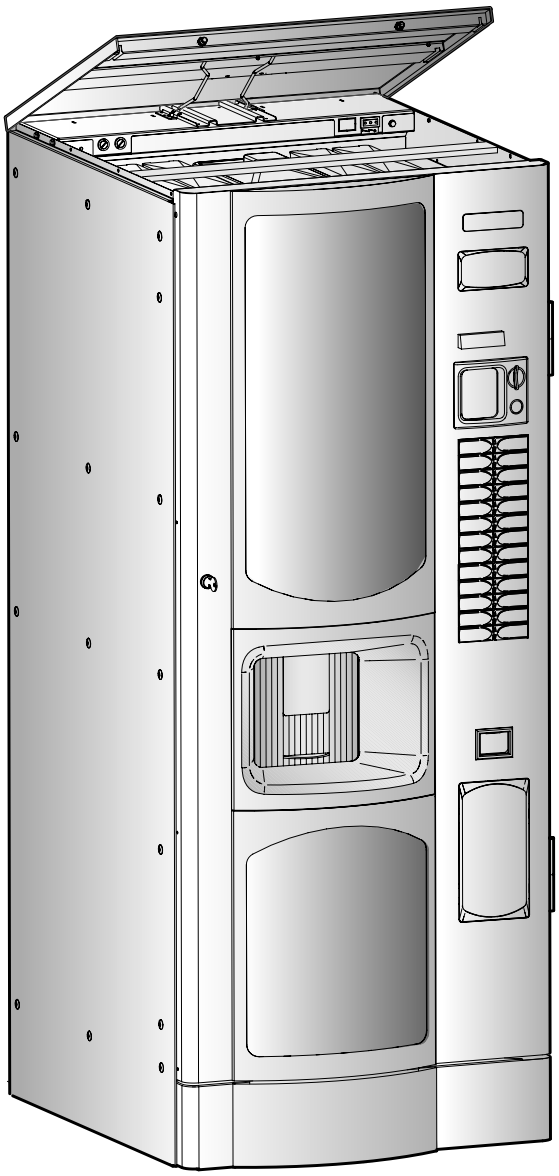
UNI EN ISO 14001:2004

www.Bianchindustry.com

MANUALE USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMENTO
MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



BVM972



BVM952

ITALIANO

Il manuale uso e manutenzione più dettagliato lo si potrà scaricare dal portale della Bianchi Vending con **USER *bianchivendingmanuals*** e **PASSWORD *manuals*** all'indirizzo ***www.bianchindustry.com*** nell'**area riservata** sotto **portale tecnico**.

I moduli PRIMA INSTALLAZIONE E RICAMBI IN GARANZIA invece si possono trovare al SITO ***http://www.bianchindustry.com/*** sotto la voce **PRODOTTI / GARANZIA**.

ENGLISH

A more detailed Use and Maintenance Manual can be downloaded from the official Bianchi Vending website's Technical Portal. To do so, access **www.bianchindustry.com**, select **TECHNICAL PORTAL** in the drop-down menu under the horizontal bar's **RESERVED** selection tab. Enter **bianchivendingmanuals i**n the **USER** tab and manuals under the **PASSWORD** tab.

The FIRST INSTALLATION FORM – WARRANTY ACTIVATION is instead available for direct download in the official **http://www.bianchindustry.com/** website. To do so, select **WARRANTY** in the drop-down menu under the horizontal bar's **PRODUCTS** selection tab.

ESPAÑOL

El manual de uso y mantenimiento más detallado se puede descargar del portal de Bianchi Vending utilizando el **NOMBRE DE USUARIO** bianchivendingmanuals y la **CONTRASEÑA manuals** en la dirección **www.bianchindustry.com** en el área reservada dentro del **portal técnico**.

Los formularios PRIMERA INSTALACIÓN y REPUESTOS EN GARANTIA se encuentran en cambio en la web **http://www.bianchindustry.com/** en la página **PRODUCTOS / GARANTÍA**.

FRANÇAIS

Pour télécharger le manuel d'utilisation et d'entretien détaillé, accéder au portail de Bianchi Vending, à l'adresse **www.bianchindustry.com**, aire réservée du **portail technique**, avec le **NOM D'UTILISATEUR bianchivendingmanuals** et le **MOT DE PASSE** manuals.

Les formulaires PREMIÈRE INSTALLATION ET PIÈCES DÉTACHÉES EN GARANTIE se trouvent en revanche sur le site **http://www.bianchindustry.com/** à la rubrique **PRODUITS / GARANTIE**.

DEUTSCH

Die detaillierte Gebrauchs- und Wartungsanweisung kann vom Portal der Fa. Bianchi Vending über **USER bianchivendingmanuals** und **PASSWORD manuals** unter der Adresse **www.bianchindustry.com** im **reservierten Bereich**, unter **technisches Portal**, heruntergeladen werden.

Die Vordrucke ERSTE INSTALLATION und ERSATZTEILE IN GARANTIE finden Sie dagegen in der WEB-SITE **http://www.bianchindustry.com/** im Bereich **PRODUKTE/GEWÄHRLEISTUNG**.

PORTUGUÊS

O manual de uso e manutenção mais detalhado poderá ser descarregado no portal na Bianchi Vending com **USER bianchivendingmanuals** e **PASSWORD manuals** no endereço **www.bianchindustry.com** na **área reservada** do **portal técnico**.

Por outro lado os formulários PRIMEIRA INSTALAÇÃO E PEÇAS DE REPOSIÇÃO EM GARANTIA poderão ser encontrados no SÍTIO **http://www.bianchindustry.com/** no ponto **PRODUTOS/GARANTIA**.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Dichiara sotto la propria responsabilità che la famiglia dei distributori automatici modello:

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabbricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modello: **BVM 952 – BVM 972**

E' conforme ai Requisiti Essenziali delle Direttive:

1) Bassa Tensione 2006/95/CE (concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione) **-BT-**
2) Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE (E concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica) **-EMC-**
3) REG. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
REG. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari
DIR. 2002/72 CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Le prove / verifiche sono state eseguite in accordo alle vigenti Norme Armonizzate / Europee:

1) BASSA TENSIONE (Sicurezza Elettrica BT):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma generale)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010. (Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita)
EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Misurazione del rumore acustico. Livello Pressione Sonora : LpA < 70 dB(A)
2) COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA (EMC):
EN 55014-1:2006 (Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici, e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici similari)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisiti di immunità per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari)
EN 61000-3-2: 2006 (Limiti per le emissioni di corrente armonica)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Metodi di misurazione dei campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparecchi simili per quanto riguarda l'esposizione umana.

3) IDONEITA' DEI MATERIALI IMPIEGATI, AL CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI
Prove di "Idoneità al contatto con sostanze alimentari" come previsto dalla legislazione italiana D.M. 21-03-1973 e successivi emendamenti ⇒ Decreto 4 Maggio 2006 nr. 227, e dai recepimenti delle Direttive Europee:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 e Reg. CE n. 1895/2005.

L'AMMINISTRATORE DELEGATO
Omero De Martin

Zingonia di Verdellino (BG), GENNAIO 2010

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151" Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita, agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Dichiarazione di Conformità

Direttiva RoHS

Direttiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo e
del Consiglio del 27 Gennaio 2003
sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose
nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Bianchi Vending Group S.p.A. dichiara che:

dal 1° luglio 2006 qualsiasi prodotto di Bianchi Vending Group S.p.A. immesso sul mercato in Europa è conforme alla Direttiva RoHS, e quindi non contiene concentrazioni che superino i limiti consentiti per le seguenti sostanze:

- Piombo (Pb)
- Mercurio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo esavalente (Cr(VI))
- Bifenile polibromurati (PBB)
- Eteri di difenili polibromurati:
  - o PentaBromoDifenilEtere (PBDE)
  - o OttaBromoDifenilEtere (OttaBDE)
  - o DecaBromoDifenilEtere (DecaBDE)
- Pefluorooctano sulfonato (PFSO)
- PoliCloroNaftalene (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)etano PoliCloroBifenile (PCB)
- Benzene

L'Amministratore Delegato

Zingonia di Verdellino (BG), 12 Gennaio 2009

PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

SIMBOLOGIA DI SICUREZZA

ATTENZIONE: *Importanti indicazioni per la sicurezza!*

LEGGERE *attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio*

Per ogni intervento di manutenzione, ***togliere l'alimentazione elettrica***

ATTENZIONE: *macchina in tensione*

ATTENZIONE: *parti calde a contatto!*

ATTENZIONE! *Organi in movimento*

PE *Indicazione di messa a terra*

PITTOGRAMMI

AVVERTENZE IMPORTANTI

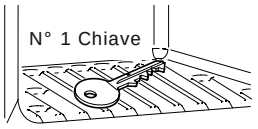
MANUTENTORE

Viene definito manutentore la persona addetta alla ricarica dei contenitori di prodotto solubile, zucchero, caffè, palette e bicchieri.
Il manutentore inoltre deve provvedere alla pulizia del distributore (vedere le operazioni indicate al capitolo 6.0). Nel caso di guasto, il manutentore è tenuto a chiamare il tecnico installatore.

TECNICO INSTALLATORE

Viene definito tecnico installatore, la persona addetta all'installazione del distributore automatico, alla messa in funzione ed alla programmazione delle funzioni. Ogni operazione di taratura, è di esclusiva competenza dell'installatore che è inoltre depositario della password di accesso alla programmazione.

Chiavi a disposizione del MANUTENTORE e del TECNICO INSTALLATORE



Utensili necessari per poter fare interventi nel distributore automatico.

CHIAVI A TUBO
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

CHIAVI FISSE (a forchetta)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CACCIAVITI
Taglio piccolo
Taglio medio
Taglio grande
Croce normale
Croce piccolo
Croce medio
Croce grande
In Teflon a taglio piccolo per tarare Trimmer

CHIAVE CRICK n° 14
TESTER
FORBICI ELETTRICISTA
KIT DI PROGRAMMAZIONE

INDICE CAPITOLI

PREMESSA
1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE
2.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO
3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO
4.0 INSTALLAZIONE
5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE
6.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ
7.0 SMANTELLAMENTO
8.0 ALLARMI

PREMESSA

I - Avvertenze per l'operatore

Questo distributore automatico è stato progettato e costruito nel pieno rispetto delle normative vigenti concernenti la sicurezza e risulta essere sicuro per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.

L'utente non deve per alcun motivo rimuovere le protezioni che richiedano un utensile per essere asportate.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati ed indicate in questo manuale da un pittogramma apposito) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.
Nel rispetto delle normative di sicurezza, alcune operazioni sono di esclusiva competenza del tecnico installatore e solo su specifica autorizzazione anche l'operatore addetto alla manutenzione ordinaria può avere accesso ad operazioni specifiche.
La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, la messa in esercizio, la conduzione e la manutenzione della macchina.

II - Avvertenze generali

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso del distributore automatico, da parte dell'utente.
Il tecnico installatore deve essere precedentemente addestrato ed istruito sugli interventi da eseguire sul distributore automatico e limitarli a quanto di sua competenza.
Il tecnico installatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento del distributore automatico.

– E' *responsabilità dell'acquirente, accertarsi che i tecnici installatori siano addestrati ed a conoscenza di tutte le informazioni e prescrizioni indicate nella documentazione tecnica fornita.*
Nonostante la piena osservanza del costruttore delle normative di sicurezza, coloro che operano sul distributore automatico devono essere perfettamente coscienti dei rischi potenziali che tuttavia sussistono intervenendo sulla macchina.
– *Questo manuale è parte integrante del distributore automatico e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori, sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.*
– *In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previo segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.*
– *Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.*
– *Modifiche alla macchina non precedentemente concordate con il la ditta costruttrice ed eseguite dal tecnico installatore e/o gestore, devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.*
Sono a carico del tecnico / gestore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
– *Qualsiasi manomissione o modifica della macchina non preventivamente autorizzate dal costruttore sollevano, quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti e fanno decadere automaticamente le responsabilità di garanzia della macchina stessa.*
– *Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchine commercializzate successivamente, non obbligano* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *ne ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica fornita a corredo.*
– E' *comunque facoltà della* ***Bianchi Vending Group S.p.A.,*** *quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi, aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservanti nel manuale.*

Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni, contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico è stato acquistato, oppure contattare il Servizio Tecnico ai seguenti numeri:

☎ *+039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304*

In caso di chiamata è bene sapere indicare:
- *i dati riportati sulla matricola (Fig.1)*
- *versione del programma contenuto nel microprocessore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda).*

Bianchi Vending Group S.p.A. *declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:*
- *installazione non corretta*
- *alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata*
- *pulizia e manutenzione non adeguate*
- *modifiche non autorizzate*
- *uso improprio del distributore*
- *ricambi non originali*

– *In nessun caso* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *è tenuta a risarcire eventuali danni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni del distributore a causa di guasti.*
– *Le operazioni d'installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e precedentemente addestrato allo svolgimento di queste mansioni.*
– *Per la ricarica, utilizzare esclusivamente prodotti alimentari specifici per l'uso in distributori automatici.*
– *Il distributore automatico non è idoneo per essere installato all'esterno, deve essere allocato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C, non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine ....). Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.*

III - Norme per la sicurezza

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

– Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.
– L'utente non deve in alcun modo poter accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.
– La conoscenza ed il rispetto assoluto, delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, della messa in esercizio e della manutenzione della macchina.

Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE prima di interventi di manutenzione o di pulizia.

NON INTERVENIRE ASSOLUTAMENTE SULLA MACCHINA E NON RIMUOVERE ALCUNA PROTEZIONE PRIMA DELL'AVVENUTO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI CALDE!

– Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'ottimizzazione delle prestazioni del distributore automatico.
– Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +50°C e l'umidità relativa assoluta non superi l' 85%.
– Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.
– Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle riportate nel presente manuale, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico.
- Verificare inoltre che vengano recepite ed applicate ulteriori ed eventuali norme stabilite da legislazioni nazionali o locali.

Questo apparecchio non è inteso per uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienze e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati in modo di assicurare che non giochino con l'apparecchio.

L'accesso all'area di service è permessa solo a personale dotato di specifica conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchi.

1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

	BVM972	BVM952
Altezza (A)	1830 mm	1620 mm
Larghezza (B)	666 mm	666 mm
Profondità (C)	776 mm	776 mm
Peso	140 kg÷190 kg (3)	155 kg
Tensione di alimentazione	V230	V230
Frequenza di alimentazione	Hz 50	Hz 50
Potenza installata (1)	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW
Corrente nominale (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Alimentazione rete idrica	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSUMI MEDI		
IDLE STATE MODE secondo EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE secondo EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Connessione rete idrica	3/8" gas	3/8" gas
Connessione rete elettrica	Spina Schuko	Spina Schuko
DISTRIBUTORE BICCHIERI		
Diametro bicchieri	70÷74mm	70÷74mm
RESISTENZA CALDAIA		
Di tipo corazzato-Caldaia caffè:	1500W	1500W
Di tipo corazzato-Caldaia solubili:	2000W	2000W
CAPACITA' CONTENITORI		
Caffè in grani	Kg 3,5	Kg 3,5
Caffè solubile	Kg 1,4	Kg 1,2
Latte granulare	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Cioccolata	Kg 4,8	Kg 3,6
Tè al limone	Kg 5,2	Kg 3,3
Tè naturale	Kg 2,4	Kg 1,7
Brodo	Kg 3,8	Kg 3,6
Zucchero	Kg 4,0	Kg 4,0
Bicchieri N°	700	500
Palette N°	540	400
Tipo lampada	LED	LED
Livello di pressione sonora ponderato A		58,2 dB ± 2,5 dB
Livello di potenza sonora ponderato A		71,0 dB ± 3,0 dB

(1) Verificare la potenza nominale riportata sulla targa dati apposta sul distributore.
(2) Secondo la versione richiesta e le normative in vigore nel luogo di utilizzo.
(3) Secondo la versione.

CONOSCERE IL DISTRIBUTORE

BVM972 (Fig.1.2)
1 Gruppo caffè e macina caffè
2 Gruppo distributori bevande
3 Gruppo erogazione zucchero
4 Sistemi di pagamento
5 Colonna bicchieri
6 Scheda CPU
7 Scheda potenza
8 Colonna palette
9 Filtro decalcificatore
10 Secchio fondi liquidi
11 Vano erogazione
12 Tasto servizio
13 Tasto lavaggio
14 Gruppo refrigerante (optional)

BVM952 (Fig.1.3)
1 Gruppo caffè e macina caffè
2 Gruppo distributori bevande
3 Gruppo erogazione zucchero
4 Sistemi di pagamento
5 Colonna bicchieri
6 Scheda CPU
7 Scheda potenza
8 Colonna palette
9 Filtro decalcificatore (optional)
10 Secchio fondi liquidi
11 Vano erogazione
12 Tasto servizio
13 Tasto lavaggio
14 Carter superiore
15 Gruppo refrigerante (optional)

1.1 USO PREVISTO

I distributori automatici sono da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè espresso).
Per lo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le bevande sono erogate in appositi bicchieri di plastica distribuiti automaticamente dalla macchina.
Dove previsto, viene erogata anche la paletta per la miscelazione dello zucchero. Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

CAFFE' ESPRESSO

Questo processo avviene solo per i modelli dotati di gruppo caffè espresso, dopo che sono già avvenuti i processi di erogazione bicchiere e zucchero.
– Il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (Fig.2.3) .
– Viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocandone l'apertura del portello e conseguente caduta del caffè nel bicchiere di infusione.
– Si attiva il motoriduttore rotazione gruppo per portarlo in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia (Fig.2.4 - Fig.2.5).
– Si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (Fig.2.6).
– Viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè per riportarlo in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè usata.

La sequenza di queste operazioni (macinatura e sgancio caffè) può avvenire in ordine inverso a seconda del tipo di programmazione

EROGAZIONE PALETTA

Questo processo viene attivato solo sulle versioni dove è previsto il distributore palette; è possibile opzionare la paletta su qualsiasi bevanda a seconda delle esigenze.
– viene attivato il motoriduttore che aziona il dispositivo di sgancio paletta, facendola scivolare nel bicchiere (Fig.2.7).

BEVANDE SOLUBILI

Questo processo viene avviato quando i processi di erogazione bicchiere e zucchero sono già stati completati.
A seconda del tipo di bevanda richiesta e del modello di distributore, per la preparazione della bevanda possono attivarsi più processi sottodescritti.
- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (Fig.2.8).
- L'elettrovalvola fissata sulla caldaia solubili (Fig.2.9) o sulla caldaia caffè (2.10) viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata.

La caldaia Solubili viene montata sulla versione solubili e sulla versione Espresso Doppia caldaia.
- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (in alcune versioni più prodotti possono finire nello stesso miscelatore vedi il caso di latte e cioccolata) (Fig.2.11).
- Erogata la quantità di acqua e di polvere preafissata, viene disattivato il frullatore dopo un tempo T impostato in programmazione.

3.0 MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

3.1 Movimentazione e Trasporto (Fig.3.1)

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente.
Il distributore è fornito su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti .
Evitare:
– *di sollevare il distributore con funi o presse*
– *di trascinare il distributore*
– *di rovesciare o coricare il distributore per il trasporto*
– *di dare scossoni al distributore*

Evitare che il distributore:
– *subisca urti*
– *sia sovraccaricato da altri colli*
– *sia esposto alla pioggia, al gelo o fonti di calore*
– *sia giacente in luoghi umidi*

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.

3.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C (Fig.3.2).

3.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo o cartone e da una pellicola trasparente in polipropilene (Fig.3.2).
Il distributore automatico verrà consegnato imballato, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica ed una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.
Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:
- manovrare con cura
- non capovolgere
- proteggere dalla pioggia
- non sovrapporre
- proteggere da fonti di calore
- non resistente agli urti
- tipo di distributore e numero di matricola

3.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto.
Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.

Alla fine del trasporto l'imballo deve risultare integro, vale a dire ***non deve:***

– Presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'involucro contenitore.
– Presentare zone bagnate o segni che possano condurre a supporre che l'involucro sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore.
– Presentare segni di manomissione

3.5 Disimballaggio

– Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione *(Fig.3.3)*.
– Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti (A) che bloccano le staffe di fissaggio al pallet stesso *(Fig.3.4)*.
– Liberare il pallet ed inserire i 4 piedini nei fori filettati *(Fig. 3.5)* lasciati liberi dalle viti
– Togliere la chiave dal vano erogazione *(Fig.3.6).*

Aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:
- Colonna bicchieri (esempio in *Fig.3.7*).
- Cassa monete.
- Contenitore dello zucchero.
- Pesetto della colonna palette .
- Copertura vano gettoniere/scheda Master
- Contenitori prodotti.
- Galleggiante pieno fondi liquidi.
- Fascia battiscopa.
- Secchio fondi liquidi.
- Togliere i polistiroli che bloccano i contenitori prodotti *(Fig.3.8).*

I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perchè potenziali fonti di inquinamento per l'ambiente. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende autorizzate.

4.0 INSTALLAZIONE

4.1 Posizionamento

– Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm dalla stessa *(Fig.4.1)*, per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.
– Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili precedentemente montati sul mobile *(Fig.4.2)*. Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.

ATTENZIONE! Non posizionare l'apparecchio vicino ad oggetti infiammabili, rispettando una distanza minima di sicurezza di 30 cm.

La ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di posizionamento.*
Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio *(Fig.4.1)*.
Per evitare che il pavimento si sporchi, causa cadute accidentali di prodotti, utilizzare, se necessario, sotto il distributore, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione del distributore automatico.

4.2 Allacciamento rete idrica

Prima di procedere all'allacciamento del distributore alla rete di acqua, verificare che questa sia:
- Potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi).
- Abbia una pressione compresa tra 0,5 e 6.5 bar (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso).

– Installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per isolare l'apparecchio dalla rete idrica qualora se ne riscontrasse la necessità (Fig.4.3).
– Prima di effettuare il collegamento idrico, far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (Fig.4.4).
– Collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo del tubo in nylon idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. Nel caso si utilizzi del tubo flessibile è necessario montare al suo interno la bussola di rinforzo data in corredo (Fig.4.5).
– L'attacco previsto è un 3/8" gas (Fig.4.6).

4.3 Collegamento rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 12,5A e 20A. (10A e 20A il modello monocaldaia e la versione solubile, 15A e 20A la versione solubile freddo).

Si consiglia di controllare che:

– La tensione di rete di 230 V non abbia uno scostamento maggiore del ± 6%.
– La linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico.
– Utilizzare un sistema di protezione differenziale.
– Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina rimanga accessibile.

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.
Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinchè sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica.
Se necessario richiedere l'intervento di personale professionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.
– Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1,5mm², con spina SCHUKO *(Fig.4.7)*.
– Le prese non compatibili con la spina dell'apparecchio devono essere sostituite *(Fig.4.8).*
– E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple.
– In alcuni modelli sono montate spine specifiche per il luogo di destinazione.

La ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle suddette avvertenze.

Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato, scollegare immediatamente dall'alimentazione elettrica

La sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da personale qualificato

4.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza *(Fig.4.9)* che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico). In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.

Restano sotto tensione, la morsettiera del cavo di alimentazione (Fig.4.10-pos.1) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (Fig.4.11-pos.2).

– Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.
E' possibile, per il tecnico installatore, operare in questo modo, azionando l'interruttore posto all'interno del distributore come indicato in figura 4.12.

L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore, devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato all'esecuzione di queste operazioni. Non lasciare incustodito il distributore aperto.

Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare lo stato delle periferiche del DA ed effettuare il ripristino delle parti in movimento.

4.5 Installazione

4.5.1 Lavaggio resine decalcificatore dove installato come accessorio

Prima di riempire il circuito idraulico del distributore, è consigliabile effettuare il lavaggio delle resine del decalcificatore (nei modelli che ne sono provvisti) operando come segue:
– Inserire il tubo del rubinetto inferiore in un recipiente adatto all'uso.
– Aprire il rubinetto (Fig.4.13).
– Disattivare la tensione premendo l'interruttore all'interno del distributore (Fig.4.12).
– Lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non si presenti limpida (Fig.4.14).
– Ripristinare la tensione premendo l'interruttore (Fig.4.12) e chiudere il rubinetto.

I modelli BVM972 e BVM952 montano di serie il depuratore/filtro a cartuccia e non prevedono l'applicazione della procedura di cui sopra. In questo caso basta collegare il DA alla rete e procedere con il riempimento del circuito idraulico.

4.5.2 Riempimento circuito idraulico

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE

La procedura di installazione è valida nei distributori mono e doppia caldaia. In particolare Caldaia espresso e Caldaia in polisulfone con sonde di livello.

MONO CALDAIA ESPRESSO

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE.
Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.
Il distributore richiamerà automaticamente l'acqua finchè il micro vuoto acqua non sia N.C. almeno per 15 secondi. In questa condizione il D.A. accende la pompa e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua (misurati attraverso il ventolino).
Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

CALDAIA POLISULFONE con SONDE DI LIVELLO

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.
Il distributore richiamerà automaticamente l'acqua finchè le sonde di livello massimo rileveranno la presenza acqua.
Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

MONO CALDAIA INOX PER SOLUBILI

In uscita dalle linee il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE. Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.
Il distributore, in condizione di resistenza OFF, richiamerà automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfiatare l'aria presente nella caldaia stessa.
Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec. Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finchè il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua.
Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore. Confermata la data si faranno trascorrere 10 secondi al termine dei quali il D.A. inizierà a riscaldare l'acqua in caldaia.

DOPPIA CALDAIA

In uscita dalle linee BV il distributore verrà messo in condizione di PRIMA INSTALLAZIONE.
Giunto in locazione l'operatore collegherà solo l'acqua (sia nel caso di allacciamento a rete che serbatoio autonomo) e la rete elettrica.
Il distributore, in condizione di resistenza OFF, richiamerà automaticamente l'acqua e aprirà l'elettrovalvola 2 per sfiatare l'aria presente nella caldaia inox.
Questa condizione durerà 200 secondi. Terminato questo timeout il distributore chiuderà l'elettrovalvola 2 e l'ev ingresso acqua per 20 sec.
Dopo questo tempo continuerà il carico acqua finchè il micro vuoto acqua non sia N.C. per un tempo superiore a 5sec (operazione legata ad un secondo timeout di 200 secondi). In questa condizione il D.A. accende l'elettrovalvola 2 erogherà 20s di acqua.
Terminata l'erogazione, si attende che il micro vuoto acqua torni N.C.. Attesi 10 secondi il D.A. accende la pompa espresso e, in condizione di resistenza OFF, erogherà 200 cc di acqua attraverso l'ev caffè (misurati attraverso il ventolino). Dopo questa procedura viene memorizzata la data di installazione del distributore.
Confermata la data, il D.A. attende 10 secondi e subito dopo inizierà a riscaldare l'acqua nelle 2 caldaie.
A riempimento finito effettuare dei lavaggi del gruppo mixer per riempire tutti i circuiti e rimuovere eventuali residui dalla caldaia (Fig.4.16).
Prima di dare tensione, accertarsi di avere collegato il distributore alla rete idrica e di avere provveduto ad aprire il rubinetto dell'acqua.

4.5.3 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A distributore acceso effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.
– Lavarsi accuratamente le mani
– Preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sul prodotto stesso.
– Rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore *(Fig.4.17).*
– Rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti *(Fig.4.18)*. Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.
– Rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata *(Fig.4.19).*
– Con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori *(Fig.4.20).*
– I particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla confezione stessa.
– recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.

Per maggiore sicurezza è consigliabile effettuare dopo il rimontaggio dei particolari smontati, dei lavaggi automatici per eliminare eventuali residui.

4.5.4 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore viene fornito privo del sistema di pagamento:
L'installazione del sistema di pagamento è a cura e responsabilità del tecnico installatore.

La **Bianchi Vending Group spa** non si ritiene corresponsabile per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti ad una errata installazione.
– Aprire il portello protezione scheda e gettoniera *(Fig.4.21).*
– Montare il sistema di pagamento (Fig.4.22) e collegarlo alla scheda Master.

I selettori vanno connessi direttamente sulla scheda Master, i sistemi seriali executive attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione.
Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.
Consultare il capitolo "5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE" per verificare l'impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.
Verificare le connessioni del sistema di pagamento, consultando lo schema della scheda riportato.
– Agganciare la gettoniera (Fig.4.23) come indicato in figura.

4.6 Caricamento prodotti (a macchina spenta)

4.6.1 Caricamento contenitori

– Per effettuare il caricamento è necessario sfilare ciascun contenitore. Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere la piastra di chiusura prima di sfilare il contenitore *(Fig.4.26)*.
– Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo quanto riportato dalla targhetta stessa *(Fig.4.27).*
– Fare attenzione che non vi siano grumi, evitare di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento.

Mod. BVM952
Il distributore modello BVM952 è provvisto di un carter superiore apribile.
Attraverso questa apertura è possibile accedere ai contenitori per effettuare le operazioni di caricamento del prodotto.
In figura 4.24 e 4.25 sono indicate le corrette operazioni per l'apertura e la chiusura del carter .

Attenzione! Stringere la molla indicata in figura 4.25 prima di chiudere il carter. Controllare le capacità di ciascun contenitore al paragrafo 1.0 CARATTERISTICHE TECNICHE.

4.6.2 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri idonei alla distribuzione automatica, (verificarne le caratteristiche consultando il capitolo 1.0 "Caratteristiche Tecniche"), evitare di comprimerli tra loro durante il caricamento. Non cercare di ruotare manualmente la colonna.
Primo caricamento
In fase di installazione o con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:
- Verificare che la colonna bicchieri non sia allineata con il foro di distribuzione. quindi caricare tutte le colonne procedendo in senso antiorario, viceversa (quando la colonna è posizionata in corrispondenza del foro di distribuzione), chiudere la portiera ed alimentare la macchina in modo tale che la colonna bicchieri ruoti e si porti automaticamente in una posizione non allineata con il foro e quindi procedere al caricamento (Fig.4.28).
- Rimettere il coperchio della colonna bicchieri ed agganciare la staffa superiore (Fig.4.29).

Normale caricamento
Il normale caricamento delle colonne bicchieri deve avvenire a macchina spenta, si effettua semplicemente aprendo la porta anteriore, sollevando la staffa fermo colonna, sollevando il coperchio ed inserendo i bicchieri mancanti.

4.6.3 Caricamento palette

Attenzione! *Utilizzare solo palette adatte ad essere impiegate in distributori automatici.*

– Togliere il pesetto in metallo dall'incolonnatore *(Fig.4.30)*
– Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e posizionarle sul fondo e quindi tagliare e sfilare la fascetta *(Fig.4.31).*
– Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.
– Completato il caricamento reinserire il pesetto *(Fig.4.32)*.

4.6.4 Inserimento sacco fondi e secchio liquidi

– Applicare la molla blocca-sacchetto sullo scivolo
– Inserire il sacchetto in plastica avolgendolo sullo scivolo e bloccandolo con la molla (*fig. 4.33*)

Utilizzare sacchetti sufficientemente lunghi affinchè tocchino il pavimento del distributore.
Accertarsi che il secchio di raccolta liquidi sia in posizione (Fig. 4.33) e periodicamente provvedere allo svuotamento.

4.8 Modalita' prima auto-installazione

Al primo avviamento della macchina verrà effettuata una auto-installazione. Lo scopo di tale procedura è di evitare i collegamenti manuali di fili sulle schede in seguito al riempimento del circuito idraulico.

Per Mono caldaia Espresso:
All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.
Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà un carico automatico di acqua che continuerà finchè il ventolino non avrà contato il passaggio di 200cc di acqua (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer per tutta la durata della procedura).
La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.
Al termine il display mostrerà una data.

Per Doppia caldaia Espresso:

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta la macchina inizierà il processo di installazione automatica e conseguente caricamento di entrambe le caldaie (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer e dalla EV 3 vie Caffè durante la procedura).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.
Al termine il display mostrerà una data.

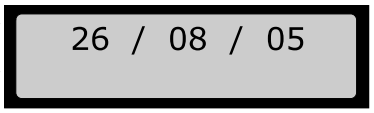
Per Caldaia Solubile :

All'accensione del distributore l'acqua riempie l'airbreack.

Quando il galleggiante sarà in posizione alta per almeno 5 secondi consecutivi la macchina aprirà una elettrovalvola solubile ed inizierà un ciclo di carico acqua in caldaia (verrà quindi erogata acqua tramite un mixer per tutta la durata della procedura).

La procedura verrà eseguita con la resistenza spenta.

Al termine il display mostrerà una data.



Ora dobbiamo inserire la data dell'installazione utilizzando la pulsantiera come indicato sotto:

Per Versione Alfanumerica

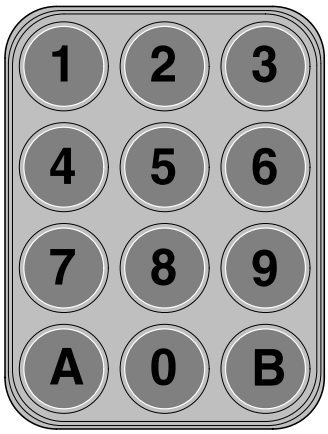
TASTO 1 INCREMENTA VALORE

TASTO 3 MUOVI CURSORE

TASTO 5 ENTER CONFERMA DATA

TASTO 7 DECREMENTA VALORE

TASTO 9 SPOSTA CURSORE TRA Giorno/Mese/Anno

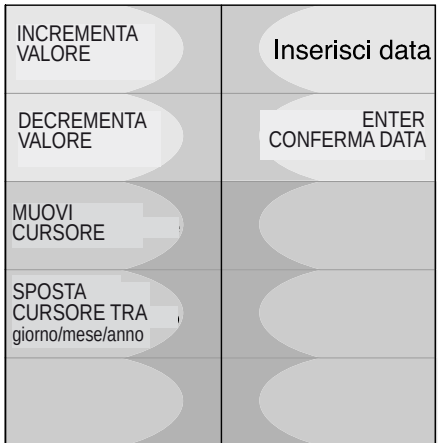


Per Versione Pulsantiera

Premendo il pulsante ENTER, la macchina attenderà 10 secondi, poi alimenterà la resistenza caldaia.

La data verrà memorizzata in un posto sicuro della scheda.

Per ripristinare la modalità di prima installazione, entrare in Programmazione con la Password 22933.



5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE

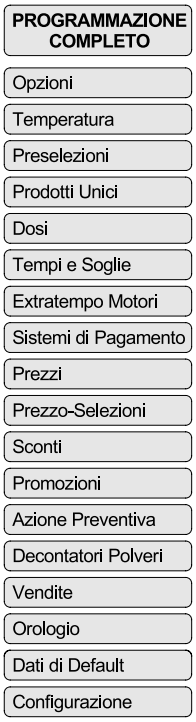
5.1 PASSWORD

L'attuale logica di programmazione prevede, all'accesso tramite il pulsante PROG, l'inserimento di una password che permette di accedere ad un unico menu di programmazione.
Per poter facilitare e velocizzare alcune operazioni sul campo, la gestione delle password verrà scomposta come segue:
PWD 1 - Menu di programmazione ridotto
PWD 2 - Menu di programmazione completo
PWD 3 - Menu Vendite;
PWD 4 - Divisa in 2 PWD Imposte: 88000 per collaudare tutti gli slave BVM600;
Collaudo (gestita solo da Bianchi Vending Group) per accedere al collaudo eseguito in linea di montaggio.
Note: Se la password del menù ridotto coincide con quella del menù completo sarà prioritaria quella del Menù completo

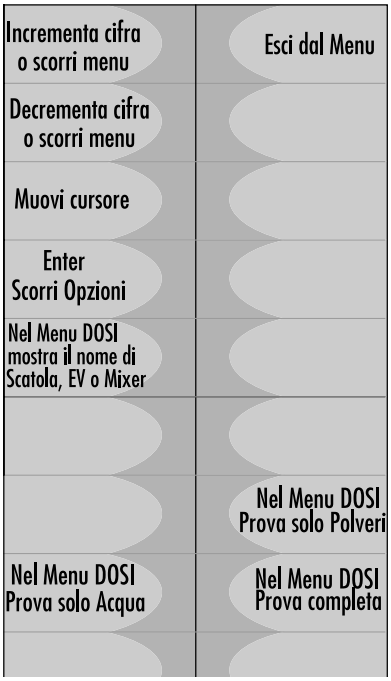
5.2 MENU IN MACCHINA

La PWD 1 permette di accedere al menu completo del distributore automatico. La procedura di accesso al menu prevede di: Premere il pulsante PROG sulla scheda master, inserire la password e premere il tasto ENTER. Di seguito sono elencati i menu di programmazione del D.A.

5.2.1 MENU IN MACCHINA



Tastiera selezione diretta


Incrementa cifra o scorri menu
Esci dal Menu
Decrementa cifra o scorri menu
Muovi cursore
Enter Scorri Opzioni
Nel Menu DOSI mostra il nome di Scatola, EV o Mixer
Nel Menu DOSI Prova solo Polveri
Nel Menu DOSI Prova solo Acqua
Nel Menu DOSI Prova completa

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:
1: Incrementa
2: Visualizza nome
3: Sposta il cursore
4: Prova polvere
5: Torna al menù precedente (esc)
6: Prova solo acqua
7: Decrementa
8: Prova completa (Menù dosi)
Prova EV o Sol (Menù dosi bevanda)
9: Enter
0: Prova completa (Menù dosi bevanda)

5.3 MANUTENZIONE

Si entra in manutenzione premendo il tasto 'Servizio'. Il display visualizza in riga 1 'Manutenzione xxx' , in cui xxx visualizza la temperatura della caldaia, ed in riga 2 gli eventuali allarmi rilevati.
Premendo due volte il tasto Servizio, verrà bypassata la fase di attesa del riscaldamento permettendovi di effettuare selezioni di prova anche a temperatura non a regime. Premendo un tasto si visualizza la temperatura delle caldaie slave in scroll.
Il pannello manutenzione prevede le seguenti funzioni:

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:
Tasto1: Scorre allarmi, (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)
Tasto 5: Reset allarmi
Codice 01: Rotazione gruppo
Codice 02: Riempimento tubi MDB
Codice 03: Svuota tubi MDB
Codice 04: Test Ingressi e svuota tubi MDB
Codice 05: Reset allarmi (oppure solo 5)
Codice 06: Prova completa
Codice 07: Prova solo acqua
Codice 08: Movimento traslatore
Codice 09: Rotazione colonna bicchieri
Codice 12: Visualizza le battute totali
Codice 13: Sgancio Bicchiere
Codice 14: Prova mixer
Codice 15: Ricarica Decontatori
Codice 16: Prova Senza zucchero
Codice 17: Erogazione Paletta
Codice 18: Test macinadosatore
Codice 0A: Visualizz.Temperatura ultime 48 ore Vega A
Codice 0B: Visualizz.Temperatura ultime 48 ore Vega B
Tasto+zucchero: Reset allarmi
Tasto–Zucchero: Scorri allarmi (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)

In manutenzione sarà necessario digitare in sequenza, sulla tastiera alfanumerica, i numeri indicati per ottenere la funzione desiderata.

6.0 MANUTENZIONE E INATTIVITÀ

6.1 Pulizia e caricamento

Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti.

Queste operazioni, salvo diverse indicazioni, vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra una temperatura minima di +1°C ed una temperatura massima di +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Il distributore non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ...).

Non utilizzare il getto d'acqua direttamente sul distributore.

Riferirsi alle disposizioni indicate al capitolo III NORME PER LA SICUREZZA e al capitolo 4.0 INSTALLAZIONE del presente libretto.

6.1.1 Manutenzione consigliata

*La **Bianchi Vending Group S.p.A.** garantisce il buon funzionamento nel tempo del proprio distributore solo a fronte di una manutenzione preventiva eseguita rispettando le modalità riportate nella tabella sottostante:*

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	N° di Battute				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Rigenerazione depuratore (* resine)	●				
Sostituzione pistone completo di filtri e guarnizione		●			
Sostituzione gruppo caffè completo		●			
Decalcificazione caldaia espresso ed elettrovalvole				●	
Sostituzione macine					●
Decalcificazione caldaia solubile ed elettrovalvole					●
* se non sussistono indicazioni contrarie da parte del fornitore del depuratore.					

6.1.2 Pulizia periodica a cura del manutentore

Prima operazione. Smaltimento dei rifiuti presenti nei bidoni dell'immondizia (bicchieri sporchi, palette, carta, fazzoletti, ecc.). Dopo lo smaltimento dei rifiuti possono iniziare le pulizie dell'ambiente.

- eliminazione dello sporco più grossolano
- sanitizzazione dei pavimenti e delle pareti dell'ambiente circostante nel raggio di 1 metro intorno al distributore automatico
- al termine si accede all'apertura del distributore

6.1.3 Pulizia quotidiana consigliata

Lo scopo è quello di prevenire la formazione di batteri nelle zone a contatto con alimenti.

Per tutte le operazioni di pulizia attenersi alle disposizioni riportate al capitolo 6.3.1

Operare come segue:

– pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione *(Fig.6.1 e Fig.6.2)*

asportare e lavare accuratamente:

– convogliatori e scivoli polveri *(Fig.6.3-pos.1)*
– convogliatore acqua (2), camera miscelazione (3), ventola di frullatura (4) e ghiera (5)
– tubi di erogazione al silicone
– vano erogazione *(Fig.6.4)*
– scivolo e imbuto caffè *(Fig.6.5)*

Prima di effettuare le operazioni di rimontaggio asciugare accuratamente tutti i particolari

– Pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo; per facilitare il compito si può estrarre il gruppo dalla sede *(Fig.6.6).*

6.1.4 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.

Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione *capitolo 4.6.*

6.2 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perchè legate a diverse variabili quali: durezza dell'acqua, umidità, prodotti usati, condizioni e mole di lavoro, etc.

Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Affidare le operazioni sottodescritte a personale competente.

Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.

Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.

Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando prodotti a base di cloro seguendo quanto gia descritto nel *capitolo 4.5.3.*

PROCEDURA DI CONTROLLO DELLA FASATURA DEL GRUPPO CAFFÈ

Assicurarsi che, nella fase di riposo, l'indice rotante sia allineato all'indice di fase (vedi *Fig. 6.7*).

Assicurarsi che in fase di erogazione l'indice rotante sia in anticipo di non più di 1,5 mm dal punto di riferimento di erogazione (l'indice rotante deve essere in posizione di erogazione tra 0 e 1,5 mm dal punto di erogazione).

6.3 Procedure di manutenzione

Equipaggiamento ideale:

Per gli addetti al caricamento e alla manutenzione l'equipaggiamento ideale dovrebbe essere così composto:

- Valigetta porta strumenti
- Divisa pulita
- Guanti usa e getta
- Morsetto per chiudere le cannucce
- Rotolo di carta alimentare
- Bastoncino in legno o plastica
- Confezione di detergente
- Confezione di disinfettante
- Cartello "Distributore fuori servizio"
- Tavolino di appoggio (facoltativo)

Non utilizzare mai:

- Spugne, spugnette, stracci di stoffa
- Pennelli
- Cacciaviti od oggetti metallici

6.3.1 Sanitizzazione

ALCUNI IMPORTANTI AVVERTIMENTI

- Operatori e tecnici del vending che abitualmente entrano in contatto con i prodotti alimentari devono prestare particolare attenzione alla pulizia personale e dei propri indumenti.

In particolare prima di iniziare ogni operazione sul distributore assicurarsi di:

- indossare scarpe antinfortunistiche o almeno adatte all'uso
- lavarsi le mani con cura
- mantenere le unghie corte, pulite e prive di tinta
- portare capelli corti e puliti
- evitare di graffiarsi durante le operazioni di manutenzione
- non fumare e non mangiare durante il lavoro
- evitare di toccare capelli, bocca, naso durante il lavoro
- evitare di indossare anelli, bracciali, orologi
- coprire eventuali ferite
- evitare profumazioni personali forti

La maggior contaminazione dei cibi passa attraverso le mani, vi ricordiamo pertanto di lavarvi le mani ogni qualvolta:

- si inizia a lavorare sul distributore
- dopo essere stati alla toilette
- dopo esservi toccati i capelli, soffiato il naso, mangiato
- dopo aver maneggiato prodotti chimici per la pulizia
- dopo aver stretto le mani ad altre persone

Se vengono usati guanti protettivi bisogna avere l'accortezza di cambiarli ogni volta che entrano in contatto con oggetti inquinanti.

Come ottenere l'igiene:

- Si ottiene con l'impiego di disinfettanti

I disinfettanti hanno il compito di distruggere i microrganismi presenti sulle superfici.

Come ottenere la pulizia:

- Si ottiene con l'impiego di detergenti e/o detersivi

I detergenti hanno il compito di eliminare lo sporco grossolano.

Esistono in commercio prodotti che sono contemporaneamente detergenti/disinfettanti, normalmente reperibili in farmacia (a base di cloro).

Per quanto non menzionato in questo capitolo fare riferimento alla normativa HACCP ed in particolare prestare attenzione a:

- Pulizia dei locali
- Trasporto prodotti
- Manutenzione macchinari
- Smaltimento rifiuti
- Approvvigionamento acqua potabile
- Igiene personale
- Caratteristiche prodotti alimentari
- Direttiva 93/43/CEE

Alcune importanti avvertenze (rif. Direttiva 93/43/CEE)

- I locali in cui vengono installati i distributori automatici, devono essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici e la formazione di condensa o muffa sulle superfici della macchina stessa.
- Inoltre è importante che i locali in cui viene installato il distributore, possa garantire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo

agenti sterni di contaminazione quali insetti o altri animali nocivi.
- Verificare che l'allacciamento idrico sia adeguato e conforme alla direttiva CEE 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.
- Assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

Le operazioni di pulizia possono avvenire sul posto in cui è installato il distributore automatico

Esempio di procedura di pulizia ideale di un distributore automatico di bevande calde:

L'addetto all'igiene dell'impianto, prima di aprire il distributore, deve accertarsi dello stato di pulizia dell'ambiente circostante e porre un cartello, che indichi ai potenziali consumatori che:
- "l'apparecchiatura è fuori servizio per manutenzione"
- è importante che, durante le operazioni di pulizia e sanitizzazione, l'addetto non debba mai sospendere il suo lavoro per far funzionare il distributore.
- Per la pulizia interna usare strofinacci puliti, meglio ancora panni monouso.
- Indispensabile l'accorgimento di non far entrare mai in contatto prodotti usati per la pulizia generica per distributore da quelli usati per la pulizia delle parti a contatto con alimenti.
- Prestare attenzione durante le operazioni di pulizia a non trasferire germi da zone sporche ad altre già pulite.

A) usare guanti puliti
B) usare acqua calda non prelevata da gabinetti
C) prestare maggiori attenzioni nella pulizia delle parti a contatto con le sostanze alimentari
- Rimuovere accuratamente tutti i residui di sporcizia prima di procedere all'utilizzo di disinfettanti.
- Evitare accuratamente ogni contato di alimenti con superfici sporche.
- Durante le operazioni di pulizia attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate nelle confezioni dei detergenti chimici. Evitare assolutamente che le confezioni degli alimenti vengano a contatto dei detergenti.
- Accertarsi che il vostro equipaggiamento di pulizia sia in perfette condizioni di efficienza.

D) terminate le operazioni di pulizia depositare i sacchi raccolta rifiuti in apposite aree lontane da quelle dove andranno i distributori automatici.

Riassumiamo nella tabella che segue il comportamento che suggeriamo al fine di ridurre al minimo il rischio di proliferazione e contaminazione da batteri all'interno del distributore.

TIPOLOGIA DI INTERVENTO	*TEMPO / N° DI BATTUTE*		
	OGNI GIORNO	*OGNI SETTIMANA*	*20.000 BATTUTE O MAX OGNI MESE*
Asportare e lavare tutte le parti in vista nella zona di erogazione con liquido sanitizzante	●		
Vuotare i secchi fondi liquidi e pulirli con sanitizzante	●		
Vuotare il contenitore fondi caffè e lavarlo con sanitizzante	●		
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonché il fondo del distributore e l'esterno del distributore, in particolare la zona di erogazione, procedere poi con la sanitizzazione		●	
* Kit di sanitizzazione composti da parti plastiche destinate al passaggio del prodotto in polvere o liquido (coppette, tubi, flangia di erogazione, ugelli,...). Per maggiori informazioni Vi preghiamo di contattare direttamente la Bianchi Vending Group			●
*La Bianchi ha predisposto dei kit specifici appositamente studiati per ogni modello di distributore.			

6.4 Regolazioni

6.4.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:
– Temperatura caffè nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
– Temperatura prodotti solubili nel bicchiere tra 70°C e 80°C.
– Grammatura polvere di caffè tra 6 e 8 grammi.
– Grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle.

Per ottenere i migliori risultati con i prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

– ***Grammatura del caffè macinato.*** Variare la quantità agendo sul pomolo posto sul dosatore *(Fig.6.8)*.
Ogni scatto del pomolo di regolazione corrisponde ad un valore di 0,05 grammi.
Ruotando in senso orario la dose diminuisce.
Ruotando in senso antiorario la dose aumenta.
La variazione di prodotto è controllabile mediante delle tacche di riferimento poste sul corpo dosatore (vedi figura 6.8).
La pastiglia di caffè, normalmente, deve presentarsi compatta e leggermente umida.

– ***Regolazione del grado di macinatura manuale.*** Ruotare la vite *(Fig.6.9)* per ottenere i risultati desiderati.
Ruotando in senso orario si ottiene una macinatura fine, ruotando in senso antiorario si ottiene una macinatura grossa.
Dopo la regolazione devono essere effettuate 3 regolazioni di prodotto per verificare la bontà della regolazione, più la granulometria risulta fine, maggiore sarà il tempo impiegatodi erogazione del prodotto.

- Regolazione automatica macinatura (Fig.6.10)
- Permette nelle versioni espresso di mantenere costante la macinatura, indipendentemente dalla percentuale di umidità, dalla temperatura e dall'usura delle macine.
- La prima taratura si esegue a dispositivo scollegato
- Eseguire manualmente la regolazione della dose (6-7g)
- Eseguire manualmente la regolazione della macinatura
- Calcolare il tempo di erogazione in secondi (std 18s)
- Ricollegare il dispositivo
- Impostare il tempo di erogazione misurato, in programmazione
- Ogni 5 caffè espressi, verrà eseguito in automatico il controllo di tale parametro.Le letture valide corrispondono con il terzo / quarto caffè.: Le prime due saranno ignorate poiché risultato dell precedenti regolazioni, la quinta sarà di regolazione.

6.4.2 Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili

Nei prodotti solubili potete regolare la quantità di acqua e la dose della polvere elettronicamente variando i parametri standard, la procedura è illustrata al capitolo "5.0 ISTRUZIONI SOFTWARE"

ATTENZIONE: *Starare la portata acqua agendo sulla vite di regolazione delle valvole solubili, significa compromettere e variare le quantità d'acqua erogata in tazza e quindi la dose della stessa*

Per accedere alla elettrovalvola, posizionata nella caldaia solubili, è necessario togliere il pannello (1) allentando le due viti (2) indicate in figura 6.12
– Per ottenere un buon risciacquo delle coppette agire eventualmente sulla vite di portata controllando poi l'attendibilità delle dosi *(Fig.6.11).*

6.4.3 Accesso alle parti interne

Per accedere alle parti interne del distributore automatico (pompe, caldaia caffè espresso, elettrovalvole, connessioni elettriche, etc.):

Versione Espresso:
- Ruotare verso l'esterno il gruppo di erogazione zucchero (fig.6.13).
- Agire quindi sulle due impugnature indicate in fig. 6.14 e 6.16, estrarre il pannello e sostenerlo fino all'escursione completa (fig.6.15 e 6.17).

Dopo aver effettuato le eventuali operazioni di manutenzione sollevare il pannello completo fino alla corretta posizione verticale e riportare quindi il gruppo erogazione zucchero in posizione di lavoro ruotandolo verso destra.

Versione Solubile:
- Smontare i gruppi mixer e allentare le tre viti indicate in figura 6.18 e 6.19, far scorrere a sinistra il pannello frontale fino allo sgancio delle asole, quindi togliere il pannello per accedere all'interno.

6.5 Inattività

Per una prolungata inattività del distributore è necessario effettuare delle operazioni preventive:
– Scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore.
– Vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta galleggianti, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico. Rimontare il tappo a svuotamento avvenuto *(Fig.6.20)*.
– Scaricare tutti i prodotti dai contenitori.
– Provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto.
– Svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente.
– Eliminare il sacco raccogli fondi.
– Pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
– Proteggere l'esterno con un film o sacco in cellophan (*Fig.6.21)*
– Immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

DECLARATION OF CONFORMITY

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

declares under its own responsibility that the family of vending machines:

Brand: **BIANCHI VENDING**

Manufacturer: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Type/Model: **BVM 952 – BVM 972**

is in compliance with the Basic Requirements included in the following Directives:

1) Low Voltage – 2006/95/CE (on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits) **-LV-**

2) Electromagnetic Compatibility – 2004/108/CE (on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility) **-EMC-**

3) REG. (CE) 1935/2004 (on materials and articles intended to come into contact with food)

REG. (CE) 1895/2005 (on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food)

DIR. 2002/72 CE (relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs)

The tests/checks were performed in accordance with the current European Harmonised Standards:

1)LOW VOLTAGE (Electrical Safety LV):

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 (Safety of household and similar electrical appliances – General requirements)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010. (Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines)
EN ISO 11201:2009 + EN ISO 3744:2009 – Measurement of acoustic noise. Sound Pressure level: LpA < 70 dB(A)

2) ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC):

EN 55014-1:2006(Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of household appliances, similar engine or heating appliances, of tools and similar electrical apparatus)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Immunity requirements for household appliances, tools and similar electrical apparatus)
EN 61000-3-2: 2006 (Limits for harmonic current emissions)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitation of voltage fluctuations and flicker in lowvoltage
supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A)
EN 62233:2008 (Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure)

3) SUITABILITY OF MATERIALS FOR CONTACT WITH FOODSTUFFS

Selected tests for the "Suitability for contact with foodstuffs" as required by Italian law: Min. Dec. 21-03-1973 and following amendments ⇒ Decree 4th May 2006 no. 227, and by transposition of European Directives: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE no. 1935/04 and Reg. CE no. 1895/2005.

MANAGING DIRECTOR
Omero De Martin

Zingonia di Verdellino (BG), January 2010

INFORMATION TO THE USERS

Under Legislative Decree 25 September 2007, no.185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no.151 "Implementation of Directives **2002/95/EC, 2002/96/EC** and **2003/108/EC**, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.
The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.
Any unauthorized disposal of the product by the user will imply the enforcement of the administrative sanctions as set out in Legislative Decree no. 22/1997 (article 50 and following articles, Legislative Decree no. 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Declaration of Conformity
RoHS Directive

DIRECTIVE 2002/95/EC OF THE
EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 January 2003
on the restriction of the use of certain hazardous
substances in electrical and electronic equipment

Bianchi Vending Group S.p.A. declares:

Starting from July 1st 2006 any product manufactured by "Bianchi Vending Group Spa" on the European market is Rohs Directive compliant and do not contain concentrations exceeding limits allowed for the following substances:

- Lead (Pb)
- Mercury (Hg)
- Cadmium (Cd)
- Hexavalent Chromium (Cr(VI))
- Polybrominated Biphenyls (PBB)
- Polybrominated Diphenyl ethers:
  - o Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
  - o Octabromodiphenyl ether (OctaBDE)
  - o Decabromodiphenyl ether (DecaBDE)
- Perfluorooctane sulfonate (PFOS)
- PolyChloro Naphthalenes (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)ethane Polychlorinated biphenyl (PCB)
- Benzene

MANAGING DIRECTOR

Zingonia di Verdellino (BG), 12 January 2009

BEFORE USING THE MACHINE, READ THIS MANUAL CAREFULLY FOR ITS CORRECT USE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT SAFETY STANDARDS.

ATTENTION: *Important safety indications*

READ *the instruction manual machine carefully before using the machine*

For any service or maintenance ***switch off*** *the machine*

ATTENTION: *machine switched on*

ATTENTION: *hot parts in contact!*

CAUTION! *Parts in motion*

PE *Earthing indication*

IMPORTANT NOTICES

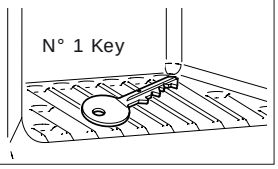
MAINTENANCE TECHNICIAN

The maintenance technician is defined as being the person responsible for filling up the containers with soluble products, sugar, coffee, stirrers and cups. The maintenance technician is also responsible for cleaning the distributor (see operations indicated in chapter 6.0). In the event of a fault the maintenance technician must call the installation technician.

INSTALLATION TECHNICIAN

The installation technician is defined as the person responsible for the installation of the automatic distributor, the starting up operations and the function settings. Each regulation operation is the exclusive responsibility of the installation technician who also holds the programming access password.

Keys at the disposal of the MAINTENANCE and INSTALLATION technicians



Tools necessary for undertaking interventions on the automatic dispenser.

SOCKET SPANNERS
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

SPANNERS (fork type)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

SCREWDRIVERS
Small size
Medium size
Large size
Normal cross
Small cross
Medium cross
Large cross
Of Teflon, small size for Trimmer regulation

RATCHET SPANNER no.14
TESTER
ELECTRICIAN'S SCISSORS
PROGRAMMING KIT

INDEX

PREMISE
1.0 DESCRIPTION OF THE MACHINE'S TECHNICAL CHARACTERISTICS
2.0 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO
3.0 TRANSPORTING THE AUTOMATIC VENDING MACHINE
4.0 INSTALLATION
5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS
6.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY
7.0 DISMANTLEMENT
8.0 ALARMS

PREMISE

I - Important notices for operator

This automatic distributor has been designed and constructed in full accordance with current safety regulations and is therefore safe for those who follow the ordinary filling and cleaning instructions as indicated in this manual.

The user must not under any circumstances remove the guards that require a tool for removal.

Some maintenance operations (to be done solely by specialized technicians and indicated in this manual with a special symbol) require that specific safety protections of the machine must be switched off .

In accordance with the current safety regulations, certain operations are the exclusive responsibility of the installation technician, and the ordinary maintenance technician may have access to specific operations on with specific authorization.

The acquaintance and absolute respect, from a technical point of view, of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, are fundamental for the execution, in conditions of minimum risk, for the installation, use and maintenance of this machine.

II - General Instructions

Knowledge of the information and instructions contained in the present manual is essential for a correct use of the automatic vending machine on the part of the user .

- *Interventions by the user on the automatic vending machine are allowed only if they are of his competence and if he has been duly trained.*

  The installation technician must be fully acquainted with all the mechanisms necessary for the correct operation of the machine.
- *It is the buyer's responsibility to ascertain that the users have been trained and are informed and regulations indicated in the technical documentation supplied.*

  Despite the full observance of the safety regulations by the constructor, those who operate on the automatic dispensers must be fully aware of the potential risks involved in operations on the machine.
- *This manual is an integral part of the equipment and as such must always remain inside of the same, so as to allow further consultations on the part of the various operators, until the dismantlement and/or scrapping of the machine.*
- *In case of loss or damage of the present manual it is possible receive a new copy making application to the manufacturer, with prior indication of the data registered on machines' serial number.*
- *The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.*
- *Modifications to the machine not previously agreed on with the construction company and undertaken by the installation technician and/or manager, are considered to be under his entire responsibility.*

  All the operations necessary to maintain the machine's efficiency, before and during it's use are at the users charge.
- *Any manipulations or modifications made to the machine that are not previously authorized by the manufacturer, relieve the latter from any responsibility for damages deriving from, and will automatically result in the cancellation of the machine guarantee terms.*
- *This manual reflects the status at the moment of the emission of the automatic vending machine on the market; possible modifications, upgrading, adaptments that are done the machine and that are subsequently commercialized do not oblige* ***BIANCHI VENDING GROUP Spa*** *neither to intervene on the machine previously supplied, nor, neither to update the relative technical documentation supplied together with the machine.*
- *It is however* ***BIANCHI VENDING's Group*** *faculty, when deemed opportune and for valid motives, to adjourn the manuals already present on the market, sending to their customers adjournment sheets that must be kept in the original manual.*

Possible technical problems that could occur are easily resolvable consulting this manual ; For further information, contact the distributor from whom the machine has been purchased, or contact Bianchi Vending's Technical Service at the following numbers:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

When calling it is advisable to be able to give the following information:

- *The data registered on the serial number label (Fig.1)*
- *version of program contained in the microprocessor (Adhesive label on the component installed on board).*

***BIANCHI VENDING GROUP Spa** declines any responsibility for damages caused to people or belongings in consequence to:*

Incorrect installation
Inappropriate electrical and/or water connection.
Inadequate cleaning and maintenance
Not authorized modifications
Improper use of the distributor
Not original spare parts

- *Under no circumstances is **Bianchi Vending Group Spa** obliged to compensate for eventual damage resulting from the forced suspension of drink deliveries as the result of faults.*
- *Installation and maintenance operations , must be done exclusively by qualified technical personnel with prior training for carrying out these duties.*
- *For refilling use only food products that are specific for automatic vending machines.*
- *The automatic distributor is not suitable for external installation. The machine must be installed in dry places, with temperatures that never go below 1°C it must not be installed in places where cleaning is done with water hoses (ex. big kitchens.).*
  Do not use water jets to clean the machine.

III - SAFETY NORMS

Before using the automatic distributor, read this manual carefully.

- The installation and maintenance operations must be performed exclusively by qualified technical personnel.
- The user must not in any circumstance be able accede to those parts of the automatic distributor that are protected and require a tool in order to be accessible.
- The knowledge and the absolute respect, from a technical point of view of the safety instructions and of the danger notices contained in this manual, constitute the basis for the operation , in conditions of minimum risk, of the installation, starting and maintenance of the machine.

Always disconnect the POWER CABLE before maintenance or cleaning interventions.

ABSOLUTELY DO NOT INTERVENE ON THE MACHINE AND DO NOT REMOVE ANY PROTECTION BEFORE THE COOLING OF THE HOT PARTS!

- The functional reliability and optimization of machine's services are guaranteed only if original parts are used.
- In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of +1°C and a maximum of +50°C end humidity of not over 85%.
- In order to guarantee a regular operation, always maintain the automatic distributor in perfect cleaning conditions
- If at the moment of the installation, if conditions differing from those indicated in the present manual, or should the same undergo changes in time, the manufacturer must be immediately contacted before use of the machine.
- Also check that any other eventual norms or regulations as laid down by national or local legislation are taken into account and applied.

This device is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or by individuals without the required knowledge and experience, unless said individuals have been instructed on the use of the device and are duly supervised by a person responsible for their safety.
Children must be monitored to ensure that they do not play with the device, or use it as though it were a toy.

Access to the service area is allowed only by personnel that have been specifically trained accordingly and that have acquired practical experience on the devices.

1.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS

	BVM972	BVM952
Height (A) mm	1830 mm	1620 mm
Width (B) mm	666 mm	666 mm
Depth (C) mm	776 mm	776 mm
Weight	140 kg÷190 kg (3)	155 kg
Power Supply	V230	V230
Installed power (1)	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW
Nominal current (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Water supply	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
AVERAGE CONSUMPTIONS:		
IDLE STATE MODE according to EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE according to EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Water supply connection	3/8" gas	3/8" gas
Electrical supply connec.	Schuko plug	Schuko plug
CUP DISPENSER		
Diameter cups mm	70÷74	70÷74
BOILER RESISTANCE		
of armoured type:coffee boiler:	1500W	1500W
of armoured type:instant boiler:	2000W	2000W
PRODUCT CONTAINER CAPACITY		
Coffee in beans	Kg 3,5	Kg 3,5
Instant coffee	Kg 1,4	Kg 1,2
Powder milk	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Chocolate	Kg 4,8	Kg 3,6
Tea	Kg 5,2	Kg 3,3
Frozen-dry tea	Kg 2,4	Kg 1,7
Broth	Kg 3,8	Kg 3,6
Sugar	Kg 4,0	Kg 4,0
Caps N°	700	500
Spoons N°	540	400
Type of light	LED	LED
A-weighted sound pressure level		58,2 dB ± 2,5 dB
A-weighted sound power level		71,0 dB ± 3,0 dB

(1) Check the rated output indicated on the data plate applied by the distributor.
(2) According to the requested version and the applicable standards in the place of use.
(3) According to the version.

KNOWING THE DISTRIBUTOR

Mod. BVM972 (Fig.1.2)

1 Coffee group and grinder
2 Drink dispensing group
3 Sugar dispenser group
4 Payment system
5 Cup column
6 Electronics board CPU
7 Power card
8 Spoons column
9 Water softener filter
10 Water bin
11 Dispensing chamber
12 Service button
13 Washing button
14 Cooling unit (optional)

Mod. BVM952 (Fig.1.3)

1 Coffee group and grinder
2 Drink dispensing group
3 Sugar dispenser group
4 Payment system
5 Cup column
6 Electronics board CPU
7 Power card
8 Spoons column
9 Water softener filter (optional)
10 Water bin
11 Dispensing chamber
12 Service button
13 Washing button
14 Upper case
15 Cooling unit (optional)

1.1 Foreseen use

The automatic distributor is exclusively for the dispensing of drinks, prepared mixing food substances with water (by infusion as far as concerns espresso coffee).
For this purpose use products declared as suitable by the manufacturer for automatic distribution in open containers. The drinks are made in specific plastic cups automatically dispensed by the machine. Where foreseen, also the spoon for mixing the sugar is dispensed.
The drinks must be consumed immediately and in no case are to be kept for subsequent consumption.

ESPRESSO COFFEE

This process functions only the models equipped with the coffee espresso group (brass or plastic), after the cup and sugar dispensing processes have been effected.

- the grinder is activated until it reaches the dose of ground coffee set by the doser (Fig.2.3)
- the doser electromagnet is activated , causing the opening of the door and consequent fall of the coffee into the brew chamber
- the rotation group geared motor brings it into the dispensing position and simultaneously compresses the ground coffee (Fig.2.4 - Fig.2.5).
- the pump that dispenses the quantity of programmed water and that is controlled by a specific electronic device, (volume meter), extracting the water from the coffee boiler(Fig.2.6).
- the coffee group geared motor is activated again so as to bring again into standby position ; during this movement the used coffee grounds are expelled

The sequence of these operations (grinding and coffee dispensing) could occur in inverse order according to the type of programme used.

SPOON DISPENSING

This process is activated only in the versions where the spoon dispenser is foreseen; In these versions it is possible to select the spoon in the selections without sugar and/ or in the instant selections.

- the geared motor that operates the spoon release device is activated making the spoon fall into the cup. (Fig.2.7).

INSTANT DRINKS

This process is activated when the cup and spoon dispensing processes have been completed.
According to the type drink requested and to the distributor model, several of the various processes described here below can be activated.

– If present, the whipper motor is activated (Fig.2.8)
- The electro valve fixed on the soup boiler (Fig.2.9) or on the coffee boiler (Fig.2.10). it is activated to introduce into the mixer the programmed water quantity.
- The Instant boiler is installed on the instant version and on the Double Boiler Espresso version.
- The instant product geared motor activates the helicoidal screw conveyor so as to dispense the quantity of product programmed into the mixer (in some versions several products can be processed in the same mixer such as milk and chocolate) (Fig.2.11)
- Once the preset water and powder quantity has been preset has been supplied, the mixer is disabled after a time (T) set during the programming.

3.0 MOVING AN AUTOMATIC VENDING MACHINE

3.1 Moving and transport (Fig.3.1)

The transport of the distributor must be effected by competent personnel.
The distributor is delivered on a pallet; for the shifting use a trolley and move it slowly in order to avoid capsizing or dangerous movements.
Avoid :

– *lifting the distributor with ropes or presses*
– *dragging the distributor*
– *upset or lay down the distributor during transport*
– *give jolts to the distributor*

Avoid as the distributor:

– *bumping it*
– *overloading it with other packages*
– *exposing it to rain, to cold or sources of heat*
– *keeping it in damp places*

The construction company is not liable for any damage which may be caused for the partial or complete non-observance of the warning notices indicated above.

3.2 Stocking

For eventual stocking, avoid laying several machines over each other, maintain it in vertical position, in dry places with temperatures not inferior to 1°C (Fig.3.2).

3.3 Packing

The distributor is protected with polystyrene angles and by a transparent film in polypropylene (Fig.3.2).
The automatic distributor will be delivered packed, assuring both a mechanical protection and protection against damages from the external environment.

On the package labels are applied indicating:

- maneouver with care
- don't turn upside-down
- protect from the rain
- don't superimpose
- protect from sources of heat
- not resistant against bumps
- type of distributor and serial number.

3.4 Reception

Upon reception of the automatic distributor you need to check that the same has not suffered damages during the transport.

If damages of any nature are noticed place a claim with the forwarder immediately.

At the end of the transport the packing must result without damages which means it must not :

– present dents, signs of bumps, deformations or damages of the external packaging
– present wet zones or signs that could lead to suppose that the packing has been exposed to rain, cold or heat.
– present signs of tampering

3.5 Unpacking

- Free the distributor from the packaging , cutting the protective film in which it is wrapped, along one of the protection angles (Fig.3.3).
- Remove the distributor from transport pallet, unscrewing the screws (A) that block the fixing cross staff heads to the pallet (Fig.3.4).
– Release the pallet and insert the 4 feet into the threaded slots (fig. 3.5) freed of the screws (A)
– remove the key from the drink dispensing chamber (Fig.3.6)

Open the door of the distributor and remove the adhesive tape from the components listed here below:

- cup turret (example in Fig.3.7)
- coin box
- sugar container
- weight on the spoon dispenser column
- coin mechanism cover / Master board
- product containers
- water bin float mechanism
- bottom skirting-board
- water bin
- remove the polystyrene that that blocks the product containers (Fig.3.8)

The packing material must not be left accessible to others, as it is a potential environmental pollution sources. For the disposal contact qualified companies authorized.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positioning

– If positioned near to a wall, there must be a minimum distance from the wall of at least 5 cm. (Fig.4.1) so as to allow a regular ventilation. In no case cover the distributor with cloths or similar.
– Position the distributor, checking the leveling by means of the adjustable feet already assembled on the machines (Fig.4.2). make sure that the distributor doesn't have an inclination of more than 2 degrees.

WARNING! *Do not position the device near inflammable objects, keep a minimum safety distance of 30 cm.*

Bianchi Vending Group spa declines all responsibility for inconveniences due to the non observance of the above mentioned installation norms.
If the installation is made in safety evacuation corridors make sure that with the distributor door open there is anyhow sufficient space to pass by (Fig.4.1).
So as to avoid that the floor gets dirty, due to accidental spilling of the products, use, if necessary, under the distributor, a protection sufficiently wide to cover the distributors' operating space.

4.2 Connection to the main water supply

Before proceeding with the connection of the distributor to the water main supply verify the following water characteristics:

– that it is drinkable (eventually through an laboratory's analysis certification)
– it has a pressure comprised between 0.5 and 6.5 (bar) (if this should not be the case, use a pump or a water pressure, reducer according to the case).
– install, if not present, a tap in an accessible position to isolate the machine from the water mains should it be found to be necessary (Fig.4.3).
– before making water connections, make some water flow out of the tap so as to eliminate possible traces of impurities and dirt (Fig.4.4)
– connect the cock to the distributor, using a pipe in nylon material suitable for food products and suitable for the mains pressure. In the event of the use of a flexible pipe it is necessary to fit the reinforcement bush supplied inside (Fig. 4.5).
– the foreseen connection is a 3/ 8 gas (Fig.4.6).

4.3 Main Power supply connection

The distributor is predisposed to function with mono-phase 230 Volt tension and is protected with 12,5A and 20A fuses. (10A and 20A for the single boiler and instant versions and 15A and 20A for the instant hot/cold version).

We suggest to check that:

– the tension of net of 230 V doesn't have a difference of more than ± 6%
– The power supply output is able to bear the power load of the machine.
– use a system of diversified protection
– position the machine in such a way as to ensure that the plug remains accessible

The machine must be connected to earth in observance with the current safety norms.
For this reason, verify the plant's earth wire connection to ascertain that it is efficient and it answers national and European safety electric standards. If necessary require the intervention qualified personnel for the verification of the plant.

– The distributor is equipped with a power supply cable of H05VV-F 3x1,5mm², with SCHUKO plug (Fig.4.7).
– The sockets that are not compatible with that of the machine must be replaced. (Fig.4.8).
– The use of extension, adapters and/ or multiple plugs is forbidden.
– In some models, specific plugs are assembled for the destination place.

Bianchi Vending Group spa declines all responsibility for damages deriving for the complete or partial failure to observe these warnings.
Should the power cable be found to be damaged, immediately disconnect from the power socket.

The power supply cables are to be replaced by skilled personnel.

4.4 Starting up of the unit

The distributor is equipped with a safety switch (Fig.4.9) that disconnects the machine whenever the door is opened (see electric schema).

In case of necessity, therefore, open the door or disconnect unplugging of the machine from the power supply.

The clamp of the power cable junction box remain under tension (Fig.4.10-pos.1) as well as the service switch inside the distributor. (Fig.4.11-pos.2).

– For some operations is however necessary operate with the door open but with the distributor connected.
It is possible for installation technician, to operate in this way, by inserting the special plastic key, supplied with the distributor, into the door switch and rotating it 90° (Fig.4.12).

The opening and the possible connection with the distributor's door open must be performed only by authorized in carrying out these operations.

Don't leave the distributor open and unguarded.

Give the key only to qualified personnel.

Any time the distributor is switched on there is a diagnosis cycle to check the state of DA peripherals and perform the restoration of moving parts.

4.5 Installation

4.5.1 Decalcificator resin washing where it is installed as accessory

First of all fill the distributor's water circuit, it is advisable effect the water softener resin regeneration (if installed)
operating in the following manner:
– insert the pipe of the bottom faucet in a container suitable for this use
– open the faucet (Fig.4.13)
– insert the key in the door switch (Fig.4.12)
– Let the water flow until it is clear (Fig. 4.14).
– Take out the key and close the faucet.

BVM972 and BVM952 assembles as standard the filter cartridge and does not provide for the above mentioned procedure application. In this case, just link DA to the mains and proceed with the hydraulic circuit filling.

4.5.2 Filling of water circuit

INSTALLATION PROCEDURE

The installation procedure is valid only for the single boiler distributors. In particular, expresso boiler and polisulphone boiler fitted with level probes.

EXPRESSO SINGLE BOILER

At the line output, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As soon as it reaches the location, the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor will automatically require water until micro lack of water reaches N.C. for at least 15 seconds. In this condition D.A. switches on the pump and, with resistance OFF, will supply 200 cc of water (measured through the fan). Following this procedure the distributor installation date is stored. Once the date has been confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat water in the boiler.

POLISULPHONE BOILER with LEVEL PROBES

At the output of BV lines the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As soon it reaches the location the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor will automatically require water until the maximum level probes detect the presence of water. After this procedure the distributor installation date is stored. Once the date has been confirmed, D.A. waits 10 sec and soon after it will start to heat up water in the boiler.

SINGLE STAINLESS STEEL BOILER FOR SOUPS

At the output of BV lines, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION.

As soon it reaches the location the operator will link only water (both in case of water supply connection and autonomous tank) and the mains.

The distributor , in condition of OFF resistance, will automatically require water and will open the electrovalve 2 to vent air which is in the boiler.

This condition will last 200 seconds. At the end of this timeout, the distributor will close the electrovalve 2 and the input water ev for 20 sec. After this period, the water loading will last until the micro lack of water is N.C. for a time exceeding 5 sec (this operation is linked to a second timeout of 200 seconds). In this condition D.A. automatically activates the electrovalve 2 which will supply 20 s of water.

At the end of the supply, the micro lack of water returns become N.C. After this procedure the distributor installation date is stored. When the date is confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat up water in boilers.

DOUBLE BOILER

At the output of the lines, the distributor will be put in condition of FIRST INSTALLATION. As it reaches the location the operator will link only water (both in the case of linking to the mains and autonomous tanker) and the mains.

The distributor, in condition of resistances OFF, will automatically require water and will open the electrovalve 2 to vent the air which is in the stainless boiler.

This condition will last 200 seconds. At the end of this timeout, the distributor will close the electrovalve 2 and the water input ev for 20 sec.

After this time water loading will continue until the micro lack of water is N.C. for a time exceeding 5 sec (this operation is linked to a second timeout of 200 seconds). In this condition the D.A. activates the electrovalve 2 and will supply 20 sec of water.

At the end of the supply, the micro lack shall return to N.C. After 10 sec D.A. activates the expresso pump, and, on condition of resistance OFF, it will supply 20 cc of water through the coffee ev (measured through the fan).

After this procedure, the distributor installation date is stored. When the date is confirmed, D.A. waits 10 seconds and soon after it will start to heat up water in the 2 boilers.

At the end of the water filling, effect a cleaning cycle of the mixer group so as to fill all the circuits and remove eventual residues from the boiler (Fig.4.16).

Before connecting the power supply, ensure that the distributor has been connected to the water mains and that the water tap has been turned on.

4.5.3 Cleaning of the parts in contact with food substances

With distributor switched on effect a cleaning of the mixers pressing the buttons according to what is described in the service functions so as to eliminate any dirt from the coffee boiler and the instant boiler.

– wash your hands carefully
– prepare an anti-bacterial cleaning solution with a chlorine base (products that can be purchased in pharmacies) carefully following the indications on the product instruction labels.
– remove all the product containers from the distributor (Fig.4.17)
– remove the lids from the product containers covers and product chutes (Fig.4.18). Dip all in the solution previously prepared
– remove all the powder chutes, water funnels, mixing bowls and whippers and silicone tubes and dip these parts also in the prepared solution (Fig.4.18)
– with a cloth soaked with the solution clean the whipper assembly base (Fig.4.20)
– the parts must soak in the solution for the time indicated on the solutions' instruction label.
– Recover all the parts, rinse them abundantly, dry them perfectly and proceed with the re-assembly in the distributor.

For further safety after the assembly of the parts, effect some automatic cleaning cycles so as to eliminate any eventual residues.

4.5.4 Payment system installation

The distributor is supplied without any payment system:

The installation of the payment system is the responsibility of the installation technician.

Bianchi Vending Group spa will not take responsibility for any eventual damage to the machine itself and/or to things and/or persons due to incorrect installation.

– open the board and coin mechanism protection door (Fig. 4.21)
– Connect the payment system (Fig.4.22) to the Master board.

The selectors must be directly connected to the Master board the and the serial executive systems through the interface cable supplied with the machine.

Then go into programming for the correct settings.

Consult chapter" 5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS" so as to verify setting of the parameters, that must be coherent with the system used.

Check the payment system connections, by consulting the diagram of the sheet shown.

– Hook the coin mechanism (Fig. 4.23).

4.6 Product container loading (with machine off)

4.6.1 Loading containers

– so as to effect the loading is necessary remove each container. Particularly, for the coffee bean container, it is necessary close the chute door before removing the container (Fig.4.26).
– remove the covers of each container and load the product according to the product indicated on the label (Fig.4.27)
– pay attention that they there are no clots, avoid pressing the product and using an excessive quantity, so as to avoid its aging in relation to the consumption forseen in the time period between two loadings.

Bvm952

The BVM952 vending machine is equipped with an openable upper case. This opening gives access to the containers to load the product.
Figures 4.24 and 4.25 show the correct operations to open/close the case.

Caution! Tighten the spring shown in figure 4.25 before closing the case.

Check the container product capacity in the section TECHNICAL CHARACTERISTICS.

4.6.2 Cup loading

Use only cups suitable for automatic vending machines, (check the relevant features by consulting the chapter 1.0 "Technical Specifications."), avoid compressing the cups between themselves during the loading. Don't try to rotate the turret manually.

First filling

In installation phase with the cup dispenser completely empty, operate as follows:

– Check that the cup column is not aligned with the distribution outlet, then fill all the columns proceeding in an anti-clockwise sense, opposite sense (when the column is aligned with the distribution outlet), close the door and switch on the machine so that the cup column rotates and automatically places itself in a position in which it is not aligned with the inlet and then proceed to fill (Fig.4.28)
– Put the cup turret's lid back on and snap in the spring band (Fig. 4.29).

Normal filling

The cup column should normally filled with the machine off, simply by opening the front door, lifting the lid and inserting the missing cups.

4.6.3 Spoon loading

Attention! *Only use appropriate stirers to be used in automatic vending machines.*

– Remove the metal weight from the spoon dispensing column (Fig. 4.30)
– insert the spoons with their pack wrapping in the column and when they are positioned on the bottom cut and remove the wrapping (Fig. 4.31)
– once the loading is completed put the weight back in the spoon dispensing column.
– Check that the spoon are cut burr-free, that they are not bent and that they are all placed horizontally (Fig.4.32).

4.6.4 Insertion of waste grounds bag

– insert the plastic bag wrapping it on the support itself (Fig. 4.33)
– Use plastic bags that are sufficiently long so that they touch the bottom of the distributor.
- Make sure that the liquid collection tank is in the correct position (Fig. 4.33) and periodically empty it.

4.8 FIRST SELF INSTALLATION MODE

At the first machine start up will be performed a self installtion .The aim of this procedure is to avoid the manual connections of wires on the boards after the filling of the Hydraulic cyrcuit.

For Espresso single boiler:

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.
When the floater is in the upper position the machine will start loading water automatically and this will go on until 200cc of water are counted by the fan (then water will be supplied via a mixer throughout the procedure).
The procedure will be carried out with resistance off.
At the end a date will be shown on the display.

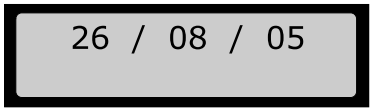
For Espresso Double boiler

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.
When the floater is in the upper position the machine will start the automatic installation process and following loading of both boilers (then water will be supplied via a mixer and by the 3-way Coffee EV throughout the procedure).
The procedure will be carried out with resistance off.
At the end a date will be shown on the display.

For Instant boiler :

When the distributor is started up the airbreak is filled with water.
When the floater is in the upper position at least for 5 consecutive seconds the machine will open an instant electrovalve and start a water loading cycle in the boiler (then water will be supplied via a mixer throughout the procedure)

The procedure will be carried out with resistance off.
At the end a date will be shown on the display.



Now we must enter the installation date using the push button panel as shown below:

For Alphanumeric version

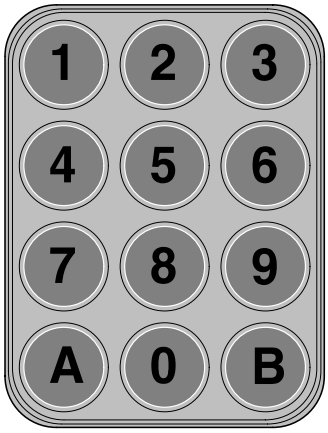
KEY 1 INCREASE VALUE

KEY 3 MOVE CURSOR

KEY 5 ENTER DATE

KEY 7 DECREASE VALUE

KEY 9 MOVE BETWEEN Day/Month/Year

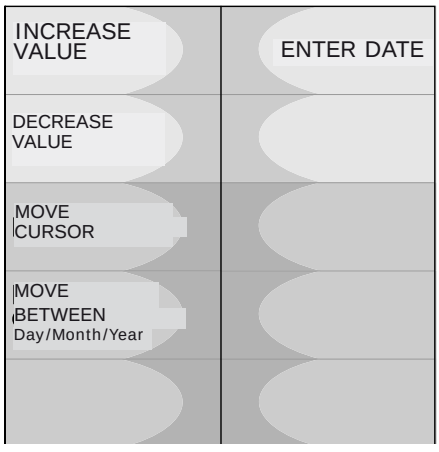


For Push Button Panel version

Pushing the ENTER BUTTON , the machine will wait for 10 seconds then will start to warm up the boiler.

The date will be stored in a safe place of the board.

To restore the first installation mode, go to Programming using Password 22933.



5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS

5.1 PASSWORD

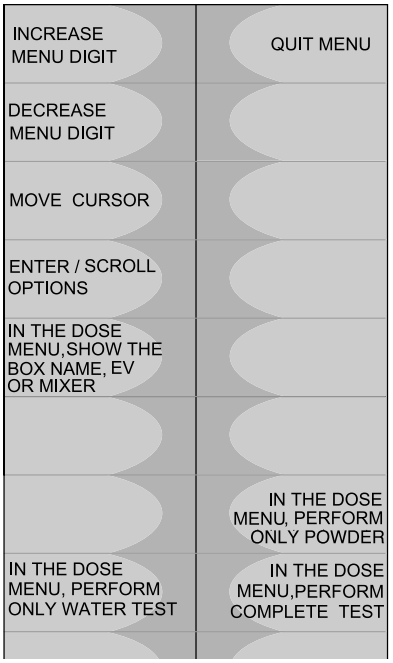
The current programming logic requires, when entering by pressing the PROG key, the insertion of a password allowing to access one programming menu.
To facilitate and speed up some operations on the field, the password management is subdivided as follows:
PWD 1 - Reduced programming menu
PWD 2 – Complete programming menu
PWD 3 – Sales Menu;
PWD 4 – Subdivided into 2 PWD set: 88000 to test all BVM600 slaves;
Test (managed by Bianchi Vending Group only) to access the test carried out in the assembly line.
Note: If the password of the reduced menu coincides with the password of the complete menu, the latter will prevail.

5.2 MACHINE MENUS

PWD 1 allows the access the complete menu of the vending machine. The menu access procedure is as follows: press PROG key on the master board, enter the password and press ENTER key. Below is a list of programming menus of the vending machine.

5.2.1 SOFTWARE MENUS MACHINE

Direct selection keyboard


INCREASE MENU DIGIT
QUIT MENU
DECREASE MENU DIGIT
MOVE CURSOR
ENTER / SCROLL OPTIONS
IN THE DOSE MENU,SHOW THE BOX NAME, EV OR MIXER
IN THE DOSE MENU, PERFORM ONLY POWDER
IN THE DOSE MENU, PERFORM ONLY WATER TEST
IN THE DOSE MENU,PERFORM COMPLETE TEST

In the programming mode the keys have the following meaning:

1 Increase
2 Show name
3 Move cursor
4 Powder test
5 Go back to previous menu (esc)
6 Only water test
7 Decrease
8 Complete test (Dose menu)
EV or Inst. Test (Drink dose menu)
9 Enter
0 Complete test (Drink dose menu)

5.3 MAINTENANCE

Maintenance is performed by pressing the key 'Service'.
In line 1 "Maintenance xxx" will be displayed , where xxx displays the boiler temperature, and in line 2 the possible detected alarms.
Pressing twice the key Service, the stand by heating phase will be bypassed, allowing you to perform test selections even on non regimen temperatures.
Pressing a key the slave boiler temperature will be displayed in scroll.
The maintenance panel has the following functions:

In the maintenance mode the keys have the following meaning:

Key 1: Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)
Key 5: Reset alarms
Code 01: Group rotation
Code 02: MDB tube filling
Code 03: MDB tube depletion
Code 04: Input test and empty pipes for MDB
Code 05: Reset alarms (or only 5)
Code 06: Complete test
Code 07: Only water test
Code 08: Nozzle movement
Code 09: Column rotation
Code 12: Total entries display
Code 13: Cup release
Code 14: Mixer test
Code 15: Refill
Code 16: Test without sugar
Code 17: Spoon
Code 18: grinder-doser test
Code 0A: Display Temperature last 48 hours Vega A
Code 0B: Display Temperature last 48 hours Vega B
Key+Sugar: Reset alarms
Key–Sugar: Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)

In maintenance mode it is necessary to enter in sequence,via the alphanumeric keyboard, the numbers shown to obtain the desired function.

6.0 MAINTENANCE AND INACTIVITY

6.1 Cleaning and Loading

So as to guarantee the correct functioning of the distributor during time it is necessary to effect some operations periodically, some of which are indispensable for the observance of the health standard norms. These operations must be done with the distributor open and switched off. The cleaning operations must be effected before the loading of the products. In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between a minimum of -1°C and a maximum of +32°C end humidity of not over 70%. Must not be installed in places where cleaning is done with water hoses(ex. big kitchens.).

Do not use water jets to clean the machine.

Please refer to the provisions of section III SAFETY REGULATIONS and section 4.0 INSTALLATION of this manual.

6.1.1 Recommended maintenance

***Bianchi Vending Group spa** guarantees the proper operation of its distributor over time only with a preventive maintenance carried out in compliance with the provisions listed below:*

TYPE OF INTERVENTION	*No. of COUN*				
	5.000	*10.000*	*20.000*	*30/40.000*	*70/80.000*
Softener regeneration (*Resins)	●				
Replacement of piston equipped with filters and gask		●			
Replacement of entire coffee group		●			
Decalcification of espresso boiler and solenoid valves				●	
Replacement of grinders					●
Decalcification of instant drink boiler and solenoid valve					●
* if not otherwise recommended by the softener supplier.					

6.1.2 Periodic cleaning by the maintenance technician

First step: disposal of the waste inside the waste bins (used cups, stirrers, paper, tissues etc).Once the waste has been disposed of it is possible to clean the surrounding area.

- elimination of the coarse dirt
- disinfecting of the flooring and walls of the area surrounding the machine up to a radius of 1 metre around the distributor
- once this is complete proceed with opening the distributor.

6.1.3 Daily cleaning recommended

The objective is that to avoid the creation of bacteria in the food zone areas.

For all cleaning operations follow the instructions indicated in paragraph 6.3.1.

Operate as follows:

- clean all the visible parts in the dispensing area. (Fig. 6.1 e Fig. 6.2)

remove and clean carefully:

– funnels and powder chutes (Fig. 6.3-pos.1)
– canal água (2), camara miscelação (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
– silicone water dispensing tubes.
– dispensing chamber (Fig. 6.4)
– coffee funnel and chute (Fig. 6.5)

Before effecting the re-assembly operations clean all the elements carefully.

– remove all coffee powder residue; the unit can be removed from its housing to make the task easier (Fig. 6.6)

6.1.4 Product loading

When necessary provide for the loading of the products and/or consumption materials of the automatic vending machine. For these operations please refer to the operations described under chapter 4.6.

6.2 Ordinary and Extraordinary Maintenance

The operations described in this section are purely indicative as they are tied to variable factors such as the water hardness, humidity, products used and workload, etc.

For all operations that require the disassembly of the distributors' components, make sure that the latter is switched off.

Entrust the operations mentioned here below to qualified personnel.

If the operations require that the distributor be switched on, entrust them to specially trained personnel.

For more complicated interventions, such as removing the lime build-up in the boilers a good knowledge of the equipment is necessary.

Monthly effect the debacterisation of all the parts in contact with food substances using chlorine based solutions following the operations already described under chapter 4.5.3.

COFFEE MACHINE TIMING CHECK PROCEDURE

Ensure that during the idle state, the rotating index is aligned with the stage index (see fig. 6.7)

Ensure that during the delivery stage that the rotating index is not more than 1.5 mm in advance of the delivery reference point (the rotating index must be at a delivery position of between 0 and 1.5 mm from the delivery point).

6.3 MAINTENANCE PROCEDURES

Recommended equipment:
For those responsible for filling up and maintenance of the machine the recommended equipment is as follows:

- Tool carrier case
- Clean uniform
- Disposable gloves
- Clamp for closing the
- Roll of kitchen paper
- Wood or plastic stick
- Bottle of detergent
- Bottle of disinfectant
- "Distributor out of action" sign
- Small table for resting items (optional)

Never use:

- Sponges, scourers, cloths
- Brushes
- Screwdrivers or metallic objects.

6.3.1 Sanitization

IMPORTANT ADVICE

- Vending operators and technicians who usually get in contact with food shall pay particular attention to their personal cleaning and the cleaning of their clothes.

In particular before starting any operation on the distributor, make sure to:

- wear protection shoes or at least suitable shoes
- carefully wash your hands
- keep your hand nails short, clean and with no varnish
- keep your hair short and clean
- avoid scratching yourselves during maintenance operations
- avoid smoking and eating during work
- avoid touching hair, mouth, nose during work
- avoid wearing rings, bracelets, watches
- cover wounds (if any)
- avoid any personal strong perfume

The major food contamination passes through hands; remember to wash your hands when:

- you start working on the distributor
- after being to the toilet
- after touching your hair, blowing your nose, eating
- after touching chemical cleaning products
- after shaking hands with other people

If you use protection glove, remember to change them whenever they get in contact with polluting objects.

To ensure hygiene:
- Use disinfectants
The purpose of the disinfectants is to destroy any surface bacteria which may be present.

For cleaning:
- Use detergents and/or detersive products
The detergents act to eliminate the dirt.
Products exist on the market which are both detergents/disinfectants and are usually sold at the chemist's (chlorine-based).
For anything not mentioned in this section, refer to the HACCP regulation and in particular pay attention to the following:

- Cleaning of the premises
- Product transportation
- Machinery maintenance
- Waste disposal
- Drinking water procurement
- Personnel hygiene
- Food product characteristics
- Personnel training
- (Directive 93/43 CEE)

Important advice (ref. Directive 93/43)

- The premises where the automatic distributors are installed must be such as to prevent any accumulation of dirt, any contact with toxic materials, and the formation of condensate or mould on the surfaces of the machine.

- It is also important that the premises where the distributor is installed can guarantee a correct hygienic procedure, also preventing any cross contamination, during the operations, between food, equipment, materials, water, air recirculation or personnel interventions and excluding any external contamination agent such as insects or other harmful animals.
- Make sure that the water system complies with EEC Directive 80/778 regarding the quality of water for human consumption.
- Ensure a correct mechanical or natural aeration, avoiding any mechanical air flow from a contaminated area to a cleaned area.

The cleaning operations may be undertaken at the site of installation of the automatic distributor

Example of a recommended cleaning procedure of a hot drink automatic distributor:

The person responsible for machine hygiene, before opening the distributor must check the cleanliness of the surrounding environment and put up a sign to tell any potential consumers that:

- the machine is “out of use as maintenance is in progress”
- it is important that the person responsible for cleaning never has to interrupt his work in order to operate the machine.
- For internal cleaning use clean cloths, better if disposable.
- It is indispensable to avoid any contact between the products used for the generic cleaning of the distributor and the products to clean the parts in contact with food.
- During cleaning operations, pay attention not to transfer germs from dirty areas to already cleaned areas.

A) Use clean gloves.

B) Use hot water not taken from toilets.

C) Pay special care to clean the parts in contact with food

- Carefully remove any residual dirt before proceeding to use disinfectants.
- Carefully avoid any contact of food with dirty surfaces.
- During the cleaning operations carefully follow the instructions on the packages of chemical detergents. Absolutely avoid any contact of food with detergents.
- Make sure that your cleaning equipment is perfectly efficient.

D) At the end of the cleaning operations, place the water collecting bags in appropriate areas far from the automatic distributor areas.

The following table summarizes the recommended behaviour to reduce the risk of bacteria proliferation and contamination inside the distributor to the minimum.

TYPE OF INTERVENTION	*TIME / No.of COUN*		
	EVERY DAY	*EVERY WEEK*	*20000 COUN OR MAX EVERY MONTH*
Remove and wash all visible parts in the delivery area with sanitizing liquid.	●		
Empty the liquid ground collecting buckets and clean them with sanitizing liquid.	●		
Empty the coffee ground collecting tank and wash it with sanitizing liquid	●		
Remove all containers and clean with a wet cloth all container supporting parts, as well as the bottom and the outside of the distributor, in particular the delivery area; then proceed to sanitization.		●	
* Sanitization kits including plastic parts for the passage of pulverized or liquid product (cups, pipes, delivery flange, nozzles,...). For any further information, please contact directly our offices.			●
* Bianchi Vending Group has prepared specific kits expressly designed for every distributor mode			

6.4 Regulations

6.4.1 Dosage and grinding regulations

– Coffee temperature in the cup between 70° and 80°
– Temperature of soup products in the cup between 70°C and 80 °C.
– Grammage of coffee powder between 6 and 8 grams.
– grams of instant powder products according to what is indicated on the specific tables.

In order to obtain the best results with the product used we advise to check:

- **Ground coffee gram weighting:** vary the quantity using the knob positioned on the measuring device (Fig.6.8).
  Each notch of the regulation knob corresponds to a value of 0.05 grams.
  By turning in a clockwise sense the amount decreases.
  By turning in an anti-clockwise sense the amount increases.
  The variation in the product can be controlled by means of the reference notches on the body of the measuring unit (see figure 6.8)
  Coffee pellets must be have a compact consistency and be slightly damp.

- **Adjustment of the grade of manual grinding.**
  Turn the screw (fig.6.9) to obtain the desired results.
  Turn clockwise for fine grinding, turn anti-clockwise for coarser grinding.
  After regulation, three product regulations must be carried out in order to assess the efficiency of the regulation, the finer the granules the greater the time required for product delivery.

- Automatic adjustment of grinding (Fig.6.10)

- It allows in the expresso versions to keep grinding steady, irrespective of the percentage of moisture, temperature and wear of blades.
- The first adjustment is performed with the device disconnected
- Performing the dose adjustment manually (6-7g)
- Performing the grinding adjustment manually
- Reckoning the supply time in seconds (std 18s)
- Reconnecting the device
- Setting the measured supply time, in programming
- Out of 5 expresso coffee, this parameter test will be automatically performed .The valid readings correspond with the third / fourth coffee: The first two will be ignored since they are the results of the previous adjustments, the fifth will be adjusting tests

6.4.2 Regulation of the instant solenoid water delivery valves

In the case of soluble products you can regulate the quantity of water and the powder dosage electronically by varying the standard parameter, according to the procedure indicated in chapter 5.0 SOFTWARE INSTRUCTIONS.

ATTENTION: *Re-adjust water rate by acting on the soup valve adjusting screws means to compromise and alter the quantity of water supplied in cup and therefore its dose.*

To access the electrovalve placed in the instant boiler, remove panel (1) by loosening the two screws (2) shown in figure 6.12

– To obtain a good rinsing of cups possibly act on the rate screw and then check that doses are reliable (Fig. 6.11).

6.4.3 Access to internal parts

To access the internal parts of the automatic distributor (pumps, espresso coffee boiler, electrovalves, electrical connections,etc.):

Espresso version:

- Rotate the sugar dispensing group towards outside (fig.6.13).
- Then act on the two handles shown in fig. 6.14 - 6.16, remove the panel and support it until completely taken out (fig.6.15-6.17).

After carrying out maintenance operations, if required, lift the complete panel until it is correctly installed in vertical position, then put again the sugar dispensing group in work position by rotating it rightwards.

Instant version:

- Disassemble the mixer groups and loosen the three screws shown in figure 6.18 - 6.19, slide the frontal panel leftwards until the slots are released, then remove the panel to access inside.

6.5 Inactivity

If the automatic vending machine remains inactive for a long time it is necessary to perform some prevention operations:

– disconnect the machine electrically and hydraulically.
– empty completely the instant boiler and the floater reservoir removing the plug located on the hose along the drain chute (Fig. 6.20).
– Put the plug back in once the draining has been done.
– unload all the product from the containers
– perform a thorough cleaning of all the parts in contact with food substances according to what has already been described.
– empty the liquid waste bin carefully
– eliminate the spent grounds bag
– clean with a cloth all the internal and external surfaces of the machine.
– protect the outisde of the machine with a plastic film wrapping or bag (fig. 6.21)
– stock in a dry and protected place where the temperature is not less than 1° C.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.

Tipo/Modelo: **BVM 952 – BVM 972**

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

1) Baja tensión 2006/95/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-**

2) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-**

3) REG. (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

REG. (CE) 1895/2005 relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos enmateriales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

DIR. 2002/72 CE relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Las pruebas / comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas / europeas:

1)BAJA TENSIÓN (Seguridad eléctrica BT):

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 (Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010. (Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta)
EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):

EN 55014-1:2006 (Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos)
EN 61000-3-2: 2006 (Límites de las emisiones para corriente armónica)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitación de las fluctuaciones de tensión y flicker en las redes de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana.

3) APTITUD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS AL CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Pruebas de "Aptitud al contacto con productos alimenticios" según previsto por la normativa italiana D.M. 21-03-1973 y modificaciones sucesivas ⇒ Decreto de 4 de mayo de 2006 n° 227, y por las normas de transposición de las Directivas Europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 y Reg. CE n. 1895/2005.

EL ADMINISTRADOR DELEGADO
Omero De Martin

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2010

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, Nº 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, Nº 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".

El símbolo del cajón tachado aplicado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los demás desechos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.
La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato.
La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Declaración de Conformidad

Directiva RoHS

Directiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo y
del Consejo de 27 de Enero de 2003
sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas
en aparatos eléctricos y electrónicos

Bianchi Vending Group S.p.A. declara que:

desde el 1° de julio de 2006, cualquier producto de Bianchi Vending Group S.p.A. que se introduce en el mercado en Europa se ajusta a la Directiva RoHS, y por lo tanto no contiene concentraciones que rebasen los límites permitidos con relación a las siguientes sustancias

- Plomo (Pb)
- Mercurio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo hexavalente (Cr(VI))
- Bifenil polibrominados (PBB)
- Éteres de difeniles polibrominados:
  - o PentaBromoDifenilEter (PBDE)
  - o OctaBromoDifenilEter (OctaBDE)
  - o DecaBromoDifenilEter (DecaBDE)
- Sulfonato de perfluorooctano (PFSO)
- PoliCloroNaftaleno (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)etano PoliCloroBifenil (PCB)
- Benceno

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), a 12 de enero de 2009

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.

¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*

¡ATENCIÓN! *superficie de contacto* **MUY CALIENTE**.

¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

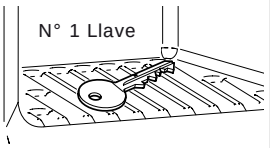
Indicación de toma en tierra

ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN
Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 6.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

TÉCNICO INSTALADOR
Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR



Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande
Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14
TESTER
TIJERAS ELECTRICISTA
KIT PROGRAMACIÓN

INDICE

PREMISA
1.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS
2.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO
3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
4.0 INSTALACIÓN
5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE
6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
7.0 DESMANTELAMIENTO
8.0 ALARMES

PREMISA

I Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

II Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*

  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.
- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .
- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*
- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*
- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*
- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.
- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*
- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***Bianchi Vending Group*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*
- *Es facultad de* ***Bianchi Vending Group****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características (Fig.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).*

***Bianchi Vending Group S.p.a.**, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Vending Group S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*
– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*
– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*
– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1° C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.*
– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*
– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

III - NORMAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

– *Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.*
– *El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.*
– *El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.*

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

– *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.*
– *Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +50°C y la humedad no supere el 85%.*
– *Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.*
– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*
– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguraidad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

1.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

	BVM972	BVM952
Alto (A) mm	1830 mm	1620 mm
Ancho (B) mm	666 mm	666 mm
Fondo (C) mm	776 mm	776 mm
Peso	140 kg÷190 kg (3)	155 kg
Tensión de alimentación	V230	V230
Potencia (1) kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW
Corriente nominal (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Alimentación red hídrica	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSUMO MEDIO:		
IDLE STATE MODE según EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE según EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Conexión red hídrica	3/8" gas	3/8" gas
Conexión red eléctrica	prise SCHUKO	prise SCHUKO
DISTRIBUIDOR DE VASOS		
Diámetro vasos mm	70÷74	70÷74
RESISTENCIA DE CALDERA		
De tipo acorazado caldera de café	1500W	1500W
De tipo acorazado caldera de soluble	2000W	2000W
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES		
Café en grano	Kg 3,5	Kg 3,5
Café soluble	Kg 1,4	Kg 1,2
Leche granulada	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Chocolate	Kg 4,8	Kg 3,6
Tè	Kg 5,2	Kg 3,3
Té natural	Kg 2,4	Kg 1,7
Caldo	Kg 3,8	Kg 3,6
Azúcar	Kg 4,0	Kg 4,0
Vasos N°	700	500
Paletinas N°	540	400
Tipo lampada	LED	LED
Nivel de presión sonora ponderado A		58,2 dB ± 2,5 dB
Nivel de potencia sonora ponderado A		71,0 dB ± 3,0 dB

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.
(2) Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.
(3) Según la versión.

CONOCER EL DISTRIBUIDOR

Mod.BVM972(Fig.1.2)

1. Grupo café y muela de café
2. Grupo distribuidores bebidas
3. Grupo de distribución de azúcar
4 Grupo monedero
5 Columna de vasos
6 Ficha CPU
7 Ficha de potencia
8 Columna Paletinas
9 Filtro descalcificador
10 Embudo de líquidos
11 Zona de recepción
12 Tecla servicio
13 Tecla lavado
14 Grupo de frìo (optional)

Mod. BVM952 (Fig.1.3)

1. Grupo café y muela de café
2. Grupo distribuidores bebidas
3. Grupo de distribución de azúcar
4 Grupo monedero
5 Columna de vasos
6 Ficha CPU
7 Ficha de potencia
8 Columna Paletinas
9 Filtro descalcificador (optional)
10 Embudo de líquidos
11 Zona de recepción
12 Tecla servicio
13 Tecla lavado
14 Cárter superior
15 Grupo de frìo (optional)

1.1 Modo de empleo

Los distribuidores automático se han de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).
El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.
También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar.
La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (Fig.2.3)
– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación
– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (Fig.2.4 - Fig.2.5).
– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (Fig.2.6)
– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada).

La secuencia de esta operación, (molida y erogación), puede darse en orden inverso,según el tipo de programación.

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso sólo está activado en las versiones dotadas de distribuidor de paletinas;opcionalmente, se puede dispensar paletina con la opción de amargo.
Para las versiones de soluble no está prevista la dispensación de paletinas.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.2.7).

BEBIDA SOLUBLE
Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar.
Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.
– Primero se activa el motor de la batidora (Fig.2.8).
– La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.2.9) o sobre la caldera café (Fig.2.10). se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada.
La caldera Solubles está montada en la versión solubles y en la versión Expreso Doble caldera.
– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.2.11).
- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.

3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado (Fig. 3.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.
El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé.
Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.
Evitar de:
– *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
– *arrastrar el distribuidor*
– *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
– *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que o distribuidor:
– *tome choques*
– *seja sobrecarregado com outros volumes*
– *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
– *seja posicionado em lugares húmidos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.3.2).

3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.3.2).
El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.
Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:
- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

3.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.

Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

El embalaje de la máquina debe estar integro, no debe:
– presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
– presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
– presentar signos de uso indebido.

3.5 Desembalaje

– Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.3.3).
– Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos **A**). Bajar el distribuidor del palé (Fig.3.4).
– Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 3.5) dejados libres por los tornillos (A)
– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.3.6).

Quitar la cinta adhesiva de:
- columna de vasos (Fig.3.7)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios
- cubos de residuos
- embudo de líquidos
- quitar el porespán que bloquea los contenedores de producto (Fig.3.8)

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

4.0 INSTALACIÓN

4.1 Posicionamiento

– Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.
– Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2° (Fig.4.2).

¡ATENCIÓN! *No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.*

Bianchi Vending Group S.p.A. *declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.*
En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.4.1).
Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

4.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:
– potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
– que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).
– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.3).
– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.4).
– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo (Fig. 4.5).
– la conexión prevista es de 3/8 macho (Fig.4.6).

4.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 12´5 A. y 20 A. (10 A y 20 A el modelo monocaldera y la versión para solubles, 15 A y 20 A la versión para solubles fríos)

Antes de conectar se debe verificar que:
– en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al +/- 6%
– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
– utilizar un dispositivo de protección diferencial
– Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible
La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.
Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.
Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.
– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm2 , con clavija SCHUKO (Fig.4.7).
– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.8).
– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples
- En algunos modelos se han montado enchufes específicos para el lugar de destino.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

4.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.4.9) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).
En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.

Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig.4.10-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático(Fig.4.11-pos.2).

– Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90° la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático (Fig.4.12).

El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones.
Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.
Durante cada encendido del distribuidor se efectúa un ciclo de diagnóstico para verificar la condición de las periféricas del DA y efectuar la restauración de las partes en movimiento

4.5 Instalación

4.5.1 Lavado resinas descalcificador donde instalado cual accesorio

Antes de abrir el circuito hidráulico del distribuidor , es necesario lavar las resinas del filtro descalcificador (Si está previsto):
- introducir el tubo del filtro inferior en un cubo adaptado para tal uso
- abrir el grifo (Fig.4.13)
- introducir la llave en el interruptor de puerta (Fig.4.12)
- dejar circular el agua hasta que salga limpia (Fig.4.14)
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.

La BVM972 y BVM952 montan de serie el filtro de cartucho y no preve la aplicación del procedimiento arriba indicado. En este caso es suficiente conectar el DA con la red y llenar el circuito hidráulico.

4.5.2 Carga de agua

PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores monocaldera. En particular Caldera expreso y Caldera de polifusión con sondas de nivel.

MONOCALDERA EXPRESO

A la salida de las líneas, el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.
El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando el micro vacío agua no esté N.C. durante por lo menos 15 segundos. En dicha condición el D.A. enciende la bomba y, en condiciones de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua (medidos a través el ventilador). Tras este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y, enseguida después, empieza a calentar el agua en la caldera.

CALDERA POLIFUSIÓN con SONDAS DE NIVEL

A la salida de las líneas BV el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.
El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando las sondas de nivel máximo detecten la presencia de agua.
Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en la caldera.

MONOCALDERA INOX PARA SOLUBLES

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.
El distribuidor, en condición de resistencia OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la misma caldera. Dicha condición dura 200 segundos. Una vez acabado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Tras dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).
En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha se hacen transcurrir 10 segundos, a final de los cuales el D.A. empieza a calentar el agua en la caldera.

DOBLE CALDERA

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica. El distribuidor, en condición de resistencias OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la caldera inox.
Esta condición dura 200 segundos. Una vez terminado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg.
Después de dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos.
En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva N.C.. Tras 10 segundos el D.A. enciende la bomba expreso y, en condición de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua a través la ev café (medidos a través el ventilador).
Después de este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor.
Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en las 2 calderas.
Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera (Fig.4.16).
Antes de dar tensión, asegúrense de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y de haber abierto el grifo del agua.

4.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.
- lavarse cuidadosamente las manos:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo escrupulosamente las indicaciones del producto
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.4.17)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.18). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig.4.19)
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.20)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

4.5.4 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:
La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.
La firma **Bianchi Vending Group S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.
- Abrir la puerta de protección de la placa y el monedero (Fig.4.21)
- Monter el monedero (Fig. 4.22) conectarlo con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.
Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.
Consultar el cap. "5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.
Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.
- colocar el monedero (Fig. 4.23).

4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

4.6.1 Carga de los contenedores

- para cargar de producto con mayor facilidad, se pueden extraer los contenedores.
  En particular para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.26).
- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 4.27)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

BVM952

El distribuidor modelo BVM952 cuenta con un cárter superior abrible.
A través de esta apertura, se puede acceder a los contenedores para efectuar las operaciones de carga del producto.
En las figuras 4.24 y 4.25 están indicadas las operaciones correctas para la apertura y el cierre del cárter.

¡Atención! Apriete el muelle indicado en la figura 4.25 antes de cerrar el cárter.

Revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

4.6.2 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática (verifiquen las características consultando el capítulo 1.0 "Características Técnicas"). Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:
- Verificar que la columna de vasos no esté alineada con el agujero de distribución. Cargar entonces todas las columnas procediendo hacia la izquierda; viceversa (cuando la columna está colocada en correspondencia del agujero de distribución), hay que cerrar la puerta y alimentar la máquina de modo tal que la columna de vasos gire y se conduzca automáticamente hasta una posición no alineada con el agujero y proceder entonces al cargamento (Fig.4.28).
- colocar la tapa de la columna de vasos y enganchar la abrazadera superior (Fig.4.29).

Cargamento normal

El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abriendo la puerta delantera, levantando la tapa e introduciendo los vasos que faltan.

4.6.3 Carga de las paletinas

¡Cuidado! *Utilicen sólo paletinas idóneas para el empleo en los distribuidores automáticos.*
- Quitar el peso metálico de la guía. (Fig.4.30)
- colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.4.31)
- las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.
- al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico (Fig.4.32).

4.6.4 Bolsa de desperdicios

- aplicar el resorte bloquea-bolsa en la rampa.
- introducir la bolsa de plástico envolviéndola en la rampa y bloquearla con el resorte (fig. 4.33).

Utilizar bolsas suficientemente largas para que toquen el piso del distribuidor.
Asegurarse de que el balde de recolección de líquidos esté en posición (Fig. 4.33) y vaciarlo periódicamente.

4.8 MODALIDAD PRIMERA AUTO-INSTALACIÓN

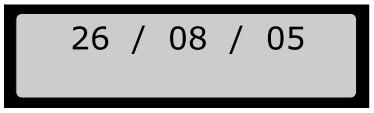
Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación. El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

Para Mono caldera Expreso:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.
Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 200cc de agua (se suministrará entonces agua mediante un mezclador por toda la duración del procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Doble caldera Expreso:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.
Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará el proceso de instalación automática y la consecuente carga de ambas calderas (se suministrará entonces agua mediante un mezclador y Café desde la EV 3 vías durante el procedimiento).
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Caldera Soluble:
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.
Cuando el flotador estará en posición alta durante por lo menos 5 segundos consecutivos, la máquina abrirá una electroválvula soluble y comenzará un ciclo de carga de agua en la caldera (se suministrará entonces agua mediante un mezclador durante toda la duración del procedimiento).

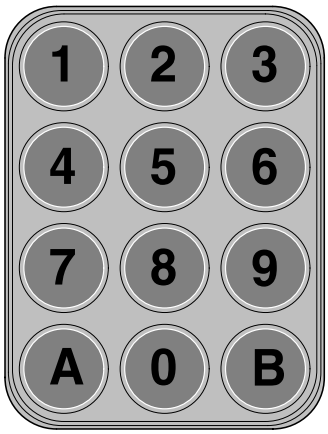
El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.
Al finalizar, el display mostrará una fecha.



Ahora tenemos que introducir la fecha de la instalación utilizando la botonera como se indica más abajo:

Para Versión Alfanumérica

TECLA 1 Aumentar valor
TECLA 3 Mover cursor
TECLA 5 Enter confirma fecha
TECLA 7 Disminuir valor
TECLA 9 Mover entre Día/Mes/Año

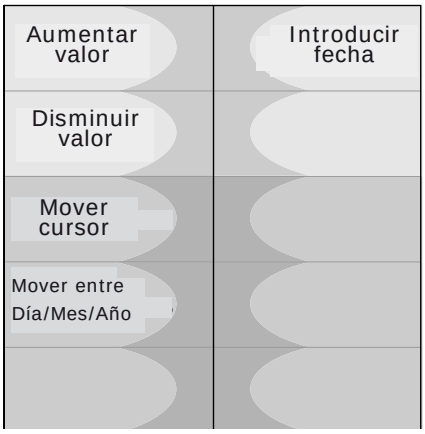


Para Versión Botonera

Pulsando la TECLA ENTER, la máquina aguardará 10 segundos y entonces comenzará el calentamiento de la caldera.

La fecha se memorizará en un lugar seguro de la tarjeta.

Para restablecer la modalidad de primera instalación, hay que entrar a Programación con el Password 22933.



5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

5.1 PASSWORD

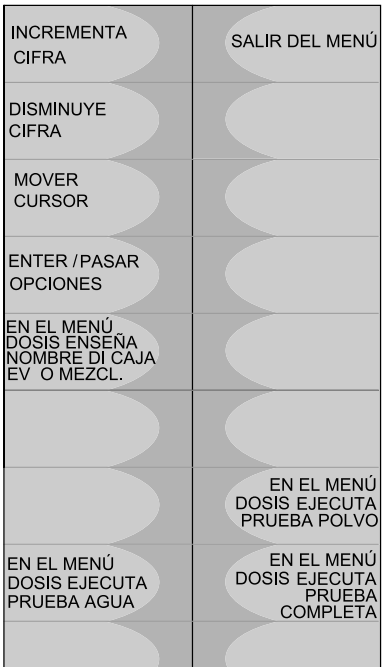
La lógica actual de programación prevé, con el acceso mediante el pulsador PROG, la introducción de una contraseña que permite acceder a un único menú de programación.
Para poder facilitar y acelerar algunas operaciones in situ, la gestión de las contraseñas se descompondrá de la siguiente manera:
PWD 1 - Menú de programación reducido
PWD 2 - Menú de programación completo
PWD 3 - Menú Ventas;
PWD 4 – Dividida en 2 PWD Impuestas: 88000 para probar todos los slave BVM600;
Prueba (gestionada sólo por Bianchi Vending Group) para acceder a la prueba efectuada en la línea de montaje.
Notas: Si la contraseña del menú reducido coincide con aquella del menú completo, será prioritaria la del Menú completo

5.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

La PWD 1 permite acceder al menú completo del distribuidor automático. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER. A continuación se enumera el menú de programación del D.A.

5.2.1 MENÚ SOFTWARE

Teclado selección directa


INCREMENTA CIFRA
SALIR DEL MENÚ
DISMINUYE CIFRA
MOVER CURSOR
ENTER /PASAR OPCIONES
EN EL MENÚ DOSIS ENSEÑA NOMBRE DI CAJA EV O MEZCL.
EN EL MENÚ DOSIS EJECUTA PRUEBA POLVO
EN EL MENÚ DOSIS EJECUTA PRUEBA AGUA
EN EL MENÚ DOSIS EJECUTA PRUEBA COMPLETA

En programación, las teclas asumen los siguientes significados:

Tecla 1 Incrementa
Tecla 2 Visualiza nombre
Tecla 3 Desplaza cursor
Tecla 4 Prueba polvo
Tecla 5 Vuelve al menú precedente (esc)
Tecla 6 Prueba agua
Tecla 7 Disminuye
Tecla 8 Prueba completa (Menú dosis)
Prueba EV o Sol (Menú dosis bebida)
Tecla 9 Enter
Tecla 0 Prueba completa (Menú dosis bebida)

5.3 MANTENIMIENTO

Se entra a la modalidad mantenimiento pulsando la tecla 'Service'. El display visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx', en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.
Pulsando dos veces la tecla Service, se by-pasará la fase de espera de la calefacción permitiendo efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en régimen. Pulsando una tecla se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll. El panel mantenimiento prevé las siguientes funciones:

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:
Tecla 1: Deslizamiento Alarmas, (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas)
Tecla 5: Reset alarmes
Código 01: Rotación Grupo
Codice 02: Llenado tubos MDB
Código 03: Vaciado tubos MDB
Código 04: Test entradas y vacía tubos para MDB
Código 05: Reset alarmes (o sólo 5)
Código 06: Prueba completa
Código 07: Prueba Sólo Agua
Código 08: Movimiento del brazo
Código 09: Rotación columna
Código 12: Visualiza ventas totales
Código 13: Desenganche vaso
Código 14: Prueba Mezclador
Código 15: Recarga
Código 16: Prueba Sin Azúca
Código 17: Paletina
Código 18: Prueba muele-dosador
Código 0A: Visualiza Temperatura últimas 48 horas Vega A
Código 0B: Visualiza Temperatura últimas 48 horas Vega B
Tecla+Azúca: Reset alarmes
Tecla–Azúca: Deslizamiento Alarmas (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas)
En mantenimiento, será necesario escribir en secuencia en el teclado alfanumérico los números indicados para obtener la función deseada.

6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

6.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo III NORMAS DE SEGURIDAD y el capitulo 4.0 INSTALACIÓN del presente manual.

6.1.1 Mantenimiento aconsejado

***Bianchi Vending Group S.p.A.** garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:*

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	N° VENTAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneración depurador (*Resinas)	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas				●	
Sustitución de las molederas					●
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.					

6.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

6.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 6.3.1

Realizar las siguientes operaciones:

– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.6.1 e Fig.6.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:

– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.6.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**), aspas de las batidoras (**4**) y tuerca (**5**).
– tubos de silicona de dispensación del producto
– ventana y soporte de dispensación del producto (Fig.6.4)
– rampa y embudo de café (Fig.6.5)

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig.6.6)

6.1.4 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático. Tomar como referencia la sec. 4.6 correspondiente a la primera instalación.

6.2 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 4.5.3.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 6.7).
Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

6.3 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel “Distribuidor fuera de servicio ”
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

6.3.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).
Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.

- Además, es importante que los locales en donde se instala el distribuidor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático.

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios
B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos
C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	*TIEMPO / n° VENTAS*		
	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*20000 VENTAS O MAX CADA MES.*
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi			●
*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

6.4 Dosificación

6.4.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:
– Temperatura café en el vaso entre 70°C y 80 °C.
– Temperatura productos solubles en el vaso entre 70°C y 80°C.
– Peso en gramos polvo de café entre 6 y 8 gramos.
– dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

– **Gramaje del café molido.**

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.6.8).
Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
Girando a la derecha la dosis disminuye.
Girando a la izquierda la dosis aumenta.
La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 6.8).
La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- **Regulación del grado de molido manual.** Girar el tornillo (Fig.6.9) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

- ***Regulación automática molido (Fig.6.10)***

- Permite, para las versiones expreso, guardar constante el molido, independientemente del porcentaje de humedad, de la temperatura y del desgaste de los molinillos.
- El primer calibrado se efectúa con dispositivo desconectado
- Regulen manualmente la dosis (6-7g)
- Regulen manualmente el molido
- Calculen el tiempo de elaboración en segundos (std 18s)
- Vuelvan a conectar el dispositivo
- Digiteen el tiempo de elaboración medido, en programación
- Cada 5 cafés,expresos se efectúa en automático el control de dicho parámetro. Las lecturas válidas corresponden al tercer / cuarto café.: Las primeras dos se ignorarán ya que resultado de las regulaciones anteriores, la quinta será de regulación

6.4.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

Ben los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.
CUIDADO: Desajustar la capacidad volumétrica de agua, actuando en el tornillo de regulación de las válvulas solubles, significa perjudicar y variar las cantidades de agua elaborada en taza y, por consiguiente, la dosis de la misma.

- Para acceder a la electroválvula posicionada en la caldera solubles, es necesario quitar el panel (1) aflojando los dos tornillos (2) indicados en la figura 6.12

– Para obtener un buen enjuague de las copitas, actúen eventualmente en el tornillo de capacidad volumétrica, controlando luego la atendibilidad de las dosis.

6.4.3 Acceso a las partes internas

Para acceder a las partes internas del distribuidor automático (bombas, caldera café expreso, electroválvulas, conexiones eléctricas, etc.):

Versión Expreso:

- Girar hacia el exterior el grupo de suministro de azúcar (Fig. 6.13).
- Actuar entonces sobre las dos empuñaduras indicadas en la Fig. 6.14 - 6.16, extraer el panel y sujetarlo hasta el recorrido completo (Fig. 6.15 - 6.17).

Luego de haber efectuado las eventuales operaciones de mantenimiento, elevar el panel completo hasta la correcta posición vertical y colocar entonces nuevamente el grupo de suministro de azúcar en posición de trabajo, girándolo hacia la derecha.

Versión Soluble:

- Desmontar los grupos mezclador y afl ojar los tres tornillos in-dicados en la fi gura 6.18 - 6.19, hacer desplazar a la izquierda el panel frontal hasta el desenganche de las ranuras y entonces quitar el panel para acceder al interior.

6.5 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

– Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
– Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
– Colocar de nuevo el tapón (Fig.6.20).
– Vaciar todo el producto de los contenedores
– Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
– Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
– Sacar la bolsa de posos de café
– Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
– Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.6.21)
– Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1° C.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

déclare sous sa responsabilité que la famille de distributeurs automatiques modèle:

Marque: **BIANCHI VENDING**

Fabricant : **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Type/Modèle: **BVM 952 – BVM 972**

est conforme aux Caractéristiques de Base concernant la Sécurité selon les Directives:

1) Basse tension 2006/95/CE (concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension) **-BT-**

2) Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE (relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique) **-EMC-**

3) REG. (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

REG. (CE) 1895/2005 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

DIR. 2002/72 CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les essais/vérifications ont été menés conformément aux normes harmonisées/européennes en vigueur :

1) BASSE TENSION (sécurité électrique BT) :

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 (Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Norme générale)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010. (Règles particulières pour les distributeurs commerciaux et les appareils automatiques pour la vente)
EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Détermination de la puissance acoustique. Niveau de pression sonore : LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE (EMC) :

EN 55014-1:2006 (Exigences et méthodes de mesure des caractéristiques de perturbation radio des appareils électrodomestiques et analogues à moteur ou thermiques, des outillages électriques et appareils analogues)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues)
EN 61000-3-2: 2006 (Limites pour les émissions de courant harmonique)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Méthodes des mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires similaires en relations avec l'exposition humaine.

3) APTITUDE DES MATÉRIAUX EMPLOYÉS AU CONTACT AVEC LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Essais d' « Aptitude au contact avec les substances alimentaires » comme prévu par la législation italienne D.M. 21-03-1973 et amendements successifs ⇒ Décret n°227 du 4 mai 2006, et par les dispositions portant transposition des Directives Européennes : 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 et Reg. CE n° 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), January 2010

L'ADMINISTRATEUR DELEGUE
Omero De Martin

INFORMATION AUX UTILISATEURS

Aux termes du Décret-Loi 25 Septembre 2007, n°185 et de l'art. 13 du Décret-Loi 25 Juillet 2005, n°151 "Application des Directives **2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE**, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, aussi bien que l'écoulement des déchets".

Le symbole barré du récipient pour les déchets indiqué sur l'appareil signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Par conséquent l'utilisateur devra déposer l'appareil à la fin de sa vie utile auprès des déchetteries autorisées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien rendre l'appareil au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Un adéquat collectage sélectif pour l'envoi successif de l'appareil non plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'écoulement respecteux de l'environnement contribue à éviter tout éventuel effect négatif sur l'environnement aussi bien que sur la santé en facilitant aussi le recyclage des composants de l'appareil même. Tout écoulement non autorisé du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives aux termes du Décret-Loi n° 22/1997 (article 50 et suivants du Décret-Loi n° 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Déclaration de Conformité

Directive RoHS

Directive 2002/95/CE du Parlement Européen et
du Conseil du 27 janvier 2003
relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses
dans les équipements électriques et électroniques

Bianchi Vending Group S.p.A. déclare que:

depuis le 1er juillet, tout produit de Bianchi Vending Group S.p.A. mis sur le marché en Europe est conforme à la Directive RoHS et ne contient donc pas de concentrations au-delà des limites autorisées des substances suivantes :

- Plomb (Pb)
- Mercure (Hg)
- Cadmium (Cd)
- Chrome hexavalent (Cr(VI))
- Diphényle de polybromide (PBB)
- Éthers de diphényle de polybromide :
  - o Pentabromo diphényl éther (PBDE)
  - o Octabromo diphényl éther (OctaBDE)
  - o Décabromo diphényl éther (DécaBDE)
- Sulfonate de perfluorooctane (PFSO)
- Polychloronaphtalène (PCN)
- Bis(tribromo phenoxy)éthane Polychlorobiphényl (PCB)
- Benzène

L'ADMINISTRATEUR DELEGUE

Zingonia di Verdellino (BG), le 12 janvier 2009

AVANT D'UTILISER LA MACHINE, LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE PERMETTANT UN EMPLOI CORRECT ET PLEINEMENT CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE.

ATTENTION! *Prescriptions de sécurité importantes!*

LIRE *attentivement la notice d'instruction et d'emploi avant la mise en marche!*

Avant toute opération d'entretien ***couper l'alimentation électrique***

ATTENTION: *machine sous tension!*

ATTENTION:
Parties en contact chaudes!

ATTENTION!
Parties en mouvement

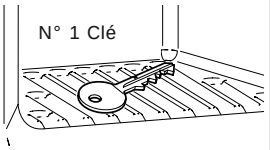
PE *Indication de mise à la terre*

AVERTISSEMENT IMPORTANT

TECHNICIEN D'ENTRETIEN
Est défini comme technicien d'entretien, la personne chargée de la recharge des conteneurs du produit soluble, du sucre, du café, des spatules et des verres. Le technicien chargé de l'entretien doit également pourvoir au nettoyage du distributeur (voir les opérations indiquées au chapitre 6.0). En cas de panne, le technicien d'entretien est tenu d'appeler le technicien installateur.

TECHNICIEN INSTALLATEUR
Est défini comme technicien installateur, la personne chargée de l'installation du distributeur automatique, de la mise en route et de la programmation des fonctions. Toute opération de tarage est de la compétence exclusive de l'installateur qui, de plus, est dépositaire du mot de passe d'accès à la programmation.

Clés à disposition du TECHNICIEN D'ENTRETIEN et du TECHNICIEN INSTALLATEUR



Outils nécessaires aux interventions sur le distributeur automatique.

CLES A TUBE
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

CLES A OUVERTURE FIXE (à fourche)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

TOURNEVIS
Plat petit
Plat moyen
Plat grand
Cruciforme normal
Cruciforme petit
Cruciforme moyen
Cruciforme grand
En Téflon, plat, petit, pour tarer le Trimmer

CLES CRICK n° 14
TESTEUR
CISEAUX D'ELECTRICIEN
KIT DE PROGRAMMATION

INDEX

AVERTISSEMENT
1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2.0 DESCRIPTION TECHNIQUE DU FONCTIONNEMENT
3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE
4.0 INSTALLATION
5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL
6.0 NETTOYAGE ET ARRET DU DISTRIBUTEUR
7.0 FERRAILLAGE
8.0 ALARMES

AVERTISSEMENT

I - Avertissement pour l'operateur

Ce distributeur automatique a été conçu et réalisé dans le respect total des normes de sécurité en vigueur et s'avère sûr si les personnes suivent les instructions de chargement et de nettoyage reportées dans ce manuel.

L'utilisateur ne doit, sous aucun prétexte, retirer les protections exigées par un outil.

Diverses opérations de manutention (à effectuer uniquement par des techniciens spécialisés et indiquées, dans ce manuel, par un pictogramme spécifique) demandent un enlèvement délibéré des tôles de protection du distributeur.
Dans le respect des normes de sécurité, certaines opérations sont de compétence exclusive du technicien installateur et l'opérateur chargé de l'entretien courant peut également, uniquement sur autorisation spéciale, avoir accès à des opérations spécifiques.
La connaissance et le respect absolu d'un point de vue technique des avertissements de sécurité et de danger contenus dans ce manuel, constituent la présomption d'exécution, dans des conditions de risques minimums, de l'installation, mise en service et conditions de manutention du distributeur.

II - Avertissements generaux

Avant d'utiliser le distributeur automatique, lire attentivement toutes les parties d'installation du présent manuel.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans celui-ci est essentielle pour un usage correct du distributeur.
Les utilisations de personnes non compétentes seront consenties uniquement après formation de celles-ci.

Ces personnes devront avoir eu connaissance des mécanismes de fonctionnement du distributeur et ceci en fonction de leurs capacités.

- *Il est sous la responsabilité de l'acheteur de s'assurer que ces personnes soient formées ou aient pris connaissance de toutes les informations et précisions présentes dans ce manuel et les prescriptions indiquées dans la documentation technique*

  Malgré l'observation scrupuleuse des normes de sécurité de la part du constructeur, ceux qui opèrent sur le distributeur automatique doivent être parfaitement conscients des risques potentiels qui subsistent toutefois lors des interventions sur la machine.
- *Ce manuel est partie intégrante du distributeur et doit être toujours à l'intérieur de celui-ci pour d'éventuelles consultations de la part de différents techniciens jusqu'à la destruction du distributeur.*
- *En cas de perte ou détérioration du présent manuel, il est possible de recevoir une copie de celui-ci en la demandant auprès du fabricant en signalant les données reportées sur la plaque matricule du distributeur.*
- *En employant uniquement des pièces détachées d'origine , nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*
- *Les modifications à la machine non convenues au préalable avec le constructeur et effectuées par le technicien installateur et/ou l'exploitant, doivent être considérées sous la totale responsabilité de l'exécutant.*
- *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*
- *Le technicien / exploitant décline toute responsabilité pour des modifications non autorisées par lui même.*
- *Ce présent manuel respecte toutes les normes de sécurité au moment de la mise sur le marché du distributeur, les éventuelles modifications, améliorations qui seraient apportées au distributeur par la suite n'obligeraient en aucun cas* ***Bianchi Vending Group Spa*** *à intervenir sur les distributeurs précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique fournie correspondante.*
- ***Bianchi Vending Group Spa*** *se réserve le droit de modifier à tout moment et de faire une mise à jour des manuels présents sur le marché en envoyant à ses clients des feuilles de mise à jour qui doivent être conservées dans le présent catalogue.*

Les éventuels problèmes techniques qui pourraient intervenir seront facilement résolus en consultant le présent manuel; pour d'autre information, contacter le concessionnaire auprès duquel vous en avez fait l'achat.

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

Dans le cas d'un appel téléphonique, il est conseillé de se munir des éléments suivants :

- *Données reportées sur l'étiquette de propriété (Fig.1)*
- *Version du programme contenu dans le microprocesseur (étiquette adhésive sur le particulier montée sur la fiche).*

***Bianchi Vending Group** déclinent toute responsabilité pour des dommages corporels ou matériels consécutifs à:*

- *Installation non correcte*
- *Alimentation électrique et eau non conformes*
- *Nettoyages et manutentions non adéquats*
- *Modifications non autorisées*
- *Usage non approprié du distributeur*
- *Pièces détachées non d'origine*

– *En aucun cas, Bianchi Vending Group S.p.A. n'est tenue à dédommager d'éventuels dégâts dus à des interruptions forcées des débits du distributeur à cause de pannes.*
– *Les opérations d'installation et de manutention devront être exécutées exclusivement par du personnel techniquement qualifié et préalablement formé à l'accomplissement de ces fonctions*
– *Pour la recharge, utilisez exclusivement des produits alimentaires pour distributeurs automatiques.*
– *Le distributeur automatique n'est pas approprié à une installation à l'extérieur, il doit être placé dans des locaux secs avec une température ne descendant pas en dessous de 1° C et ne peut être installé dans des endroits où seraient utilisés des jets d'eau pour nettoyage (exemple : grandes cuisines). Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.*

III - NORMES DE SECURITE

Avant l'utilisation du distributeur automatique, lire attentivement le manuel.

– *Les opérations d'installation et de manutention devront être effectuées impérativement par des personnes techniquement qualifiées.*
– *L'utilisateur ne doit, en aucun cas, pouvoir accéder dans les parties du distributeur qui sont fixées par des vis qui demandent un outillage approprié.*
– *La connaissance et le respect absolu des instructions de sécurité et des avis de danger contenus dans le présent manuel constituent une présomption pour l'exécution pour un minimum de risques à l'installation, mise en service et manutention du distributeur.*

Debrancher imperativement le cable d'alimentation avant toute intervention de manutention ou de nettoyage du distributeur.

Ne pas intervenir sur le distributeur et ne pas oter les protections avant le refroidissement complet des parties chaudes.

– *En utilisant uniquement des pièces détachées d'origine, nous garantissons la fiabilité et l'optimisation des prestations du distributeur.*
– *Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +50°C et l'humidité non supérieure à 85%.*
– *Pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, le maintenir dans un état parfait de propreté.*
– *Dans le cas où lors de l'installation, on viendrait à rencontrer différentes de celles reportées dans le présent manuel, ou si celles-ci subissaient des variations dans le temps, le constructeur devra en être informé avant de se servir du distributeur.*
– *Vérifier de plus que les normes éventuelles et ultérieures, établies par les législations nationales et locales sont connues et appliquées.*

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et qu'elles soient sous la surveillance d'une personne.

L'accès à l'aire de service est réservé au personnel possédant une connaissance spécifique et une expérience pratique de l'appareil.

1.0 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	BVM972	BVM952
Hauteur (A) mm	1830 mm	1620 mm
Largeur (B) mm	666 mm	666 mm
Profondeur (C) mm	776 mm	776 mm
Poids	140 kg÷190 kg (3)	155 kg
Tension d'alimentation	V230	V230
Puissance installée (1)	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW
Courant nominal (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Alimentation réseau hydrique	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSOMMATION MOYENNE:		
IDLE STATE MODE selon EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE selon EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Branchement réseau hydrique	3/8" gas	3/8" gas
Branchement réseau électrique	prise Schuko	prise Schuko
DISTRIBUTEUR GOBELETS		
Diamètre gobelets mm	70÷74	70÷74
RESISTANCE CHAUDIERE		
De type armé Chaudière café:	1500W	1500W
De type armé Chaudière soluble:	2000W	2000W
CONTENANCE BACS PRODUITS		
Café grain	Kg 3,5	Kg 3,5
Café soluble	Kg 1,4	Kg 1,2
Lait	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Chocolat	Kg 4,8	Kg 3,6
Thé citron	Kg 5,2	Kg 3,3
Thé naturel	Kg 2,4	Kg 1,7
Potage	Kg 3,8	Kg 3,6
Sucre	Kg 4,0	Kg 4,0
Gobelets n°	700	500
Palettes n°	540	400
Type de lampe	LED	LED
Niveau de pression sonore pondéré A		58,2 dB ± 2,5 dB
Niveau de puissance sonore pondéré A		71,0 dB ± 3,0 dB

(1) Vérifier la puissance nominale reportée sur la plaque des caractéristiques apposée sur le distributeur.
(2) Selon la version demandée et les normes en vigueur dans le lieu d'utilisation.
(3) Selon la version.

CONNAITRE LE DISTRIBUTEUR

Mod. BVM972 (Fig.1.2)

1 Groupe café et moulin à café
2 Groupe distributeurs de boissons
3 Groupe distribution de sucre
4 Groupe monnayeur
5 Tourelle gobelets
6 Fiche electronique
7 Groupe carte puissance
8 Colonne Palettes
9 Filtre décalcifiant
10 Enjoliveur bas de caisse
11 Zone de réceptacle
12 Touche service
13 Touche lavage
14 Groupe froid (optional)

Mod. BVM952 (Fig.1.3)

1 Groupe café et moulin à café
2 Groupe distributeurs de boissons
3 Groupe distribution de sucre
4 Groupe monnayeur
5 Tourelle gobelets
6 Fiche electronique
7 Groupe carte puissance
8 Colonne Palettes
9 Filtre décalcifiant (optional)
10 Enjoliveur bas de caisse
11 Zone de réceptacle
12 Touche service
13 Touche lavage
14 Carter supérieur
15 Groupe froid (optional)

1.1 Usage prevu

Le distributeur automatique est prévu exclusivement pour délivrer des boissons préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau. (par infusion, en ce qui concerne le café expresso).
De ce fait, utilisez des produits déclarés par le fabricant, propres à la distribution automatique en bac ouvert. Les boissons sont délivrées par des gobelets en plastique distribuées directement par le distributeur.
En outre, il est prévu de délivrer une palette pour le mélange du sucre pour les boissons à base de café grains.
Les consommations devront être consommées immédiatement et en aucun cas conservées pour une consommation ultérieure.

CAFE EXPRESSO (GRAINS)

Ce processus se fait uniquement sur les modèles dotés d'un groupe café expresso, après que l'on ait déjà délivré le gobelet et le sucre.
– Le moulin à café s'active jusqu'à délivrer la dose de café moulu fixée par le doseur (figure 2.3).
– L'électro-aimant du doseur s'alimente provocant l'ouverture du portillon et par conséquent la descente du café dans la chambre d'infusion.
– Le moteur de rotation du groupe s'alimente pour le mettre en position d'infusion et comprimer la pastille en même temps (figure 2.4- Fig. 2.5).
- La pompe délivre la quantité d'eau programmée qui est contrôlée par le doseur volumétrique en la prenant de la chaudière café (figure 2.6).
- Le moteur du groupe café est réalimenté pour repositionner l'infuseur dans sa position repos ; durant cette opération, la pastille de café usagé est expulsée.

La séquence de ces opérations (mouture et délivrance du café) peut se faire en ordre inverse suivant le type de programmation utilisé.

DISTRIBUTION PALETTE

Ce processus est activé uniquement sur les versions où il est prévu un distributeur de palettes.
Il est possible, en option, d'avoir la palette sur les sélections sans sucre ou soluble.
– On active le moteur qui actionne le dispositif de distribution de la palette en faisant glisser celle-ci dans le gobelet (fig. 2.7).

BOISSONS SOLUBLES
Ce processus est activé lorsque on aura délivré le gobelet et le sucre.
Suivant le type de boissons demandées et le modèle du distributeur, pour la préparation de la boisson, peuvent être activés les processus suivants :
– Le moteur de mixer vient être activé si il est présent (fig. 2.8).
– L'électrovanne fixée sur la chaudière solubles (Fig.2.9) ou sur la chaudière café (Fig.2.10) est activée pour introduire dans le mixer la quantité d'eau programmée.
– La chaudière Solubles est installée sur la version solubles et sur la version Expresso Double chaudière.
- Le moteur du produit soluble fait tourner la vis sans fin pour délivrer la quantité de poudre programmée dans le mixer (dans quelques versions produits divers peuvent finir dans le même mélangeur- par exemple lait et chocolat) (Fig. 2.11).
- Après avoir distribué la quantité d'eau et de poudre préfixée, le mixer est désactivé après un temps T établi en programmation.

3.0 DEPLACEMENT DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

3.1 Deplacement et transport (Fig.3.1)

Le transport du distributeur doit être effectué par des personnes compétentes.
Le distributeur est livré sur une palette ; pour le déplacer, utiliser un chariot en le manipulant avec précautions.

Eviter de:
– *Soulever le distributeur avec des cordes ou des presses*
– *Traîner le distributeur*
– *Renverser le distributeur pour le transport*
– *Faire subir des secousses au distributeur*

Eviter que le distributeur:
– *Heurter le distributeur*
– *Poser du poids sur le haut du distributeur*
– *L'exposer à la pluie, au froid ou chaleur intensive*
– *Le placer dans un endroit humide*

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés par la non-observation partielle ou totale des instructions reportées ci-dessus.

3.2 Stockage

Pour un éventuel stockage, éviter de superposer des distributeurs, les maintenir dans une position verticale, dans des endroits secs, avec une température non inférieure à 1°C (figure 3.2).

3.3 Embalage

Le distributeur est protégé par des angles en polystyrène et une pellicule transparent en polypropylène (figure 3.2).
Le distributeur est livré emballé assurant ainsi une protection mécanique et une protection contre les intempéries.
Sur l'emballage, sont appliquées des étiquettes indiquant:
- Manutentionner avec soin
- Ne pas renverser
- Protéger de la pluie
- Ne pas superposer
- Protéger de la chaleur
- Non résistant aux heurts
- Type du distributeur et numéro de matricule.

3.4 Reception

A la réception du distributeur, s'assurer qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
Si l'on constate des dégâts éventuels, les signaler immédiatement au transporteur.

A la réception, l'emballage doit être intact et ne doit pas :
– présenter des chocs, déformation ou déchirure du film plastique
– présenter des zones humides qui pourraient indiquer que celui-ci a été exposé à la pluie, au gel ou à la chaleur.
– Présenter des signes de mauvaise manutention.

3.5 Deballage

- Libérer le distributeur de son film plastique en coupant celui-ci avec un outil approprié le long des angles de protection (fig. 3.3).
- Desserrer les vis (A) des pattes de fixation sur la palette (fig. 3.4).
- Libérer la palette et insérer 4 pieds dans les trous filetés (Fig. 3.5) libérés par les vis (A).
- Prendre la clef dans le réceptacle gobelets (figure 3.6).

Ouvrir la porte du distributeur et enlever le ruban adhésif des parties ci-dessous :
- Colonne gobelet (exemple : figure 3.7).
- Caisse à monnaie
- Bac à sucre
- Contrepoids palettes
- Porte-cache monnayeur
- Bac produits
- Flotteur du seau
- Enjoliveur bas de caisse
- Seau

– Enlever les polystyrènes qui bloquent les bacs produits. (figure 3.8).

Les materieux d'emballage ne doivent pas etre laisses a la portee de personnes etrangeres car ils peuvent presenter des dangereux sources de pollution de l'environnement. Nous vous recommandons de vous debarasser de ces emballages en les apportant dans des dechetteries.

4.0 INSTALLATION

4.1 Positionnement

– Le distributeur ne doit pas être plaqué contre le mur, il doit être placé à une distance minimum de 5 cm du mur (figure 4.1). pour permettre une ventilation correcte. En aucun cas, ne couvrir le distributeur de chiffons ou autre.
– Mettre le distributeur de niveau en se servant des pieds réglables (figure 4.2). S'assurer que le distributeur n'est pas une inclinaison supérieure à 2°.

ATTENTION! Ne jamais placer le distributeur à proximité d'objets inflammables, en respectant une distance minimum de sécurité de 30 cm.

***Bianchi Vending Group S.p.A.** déclinent toute responsabilité pour des dégâts dûs à l'inobservance des normes de positionnement.*
Si l'installation doit être faite dans des couloirs d'évacuation de sécurité, s'assurer que le distributeur à porte ouverte, laisse un passage suffisant (figure 4.1).
Pour éviter que le sol ne se salisse, pour cause de chutes accidentelles de produits, utiliser si nécessaire sous le distributeur, une protection suffisamment large pour couvrir son rayon d'action.

4.2 Branchement reseau d'eau

Avant de procéder au branchement du distributeur au réseau d'eau, vérifier que celui-ci soit :
– Potable (éventuellement avoir une certification par un laboratoire d'analyse).
– Pression comprise entre 0.5 et 6.5 bar (dans le cas contraire, utiliser une pompe ou un réducteur de pression suivant le cas).
– Installer s'il n'est pas présent, un robinet en position accessible isoler l'appareil du réseau d'eau si nécessaire (figure 4.3).
– avant d'effectuer le branchement hydraulique, purger la canalisation pour éliminer d'éventuelles traces d'impureté et ceci à l'aide du seau (minimum 10 litres)(figure 4.4).
– Brancher le robinet au distributeur en utilisant, à cet effet, un tube en nylon de type alimentaire et supportant la pression du réseau. Dans le cas où l'on utilise un tube flexible, il faut placer, à l'intérieur, la douille de renforcement fournie (Fig.4.5).
– Le raccord prévu est de 3/8 gas (figure 4.6).

4.3 Raccordement electrique

Le distributeur est prédisposé pour fonctionner avec une tension monophasée 230 V et il est protégé avec des fusibles de 12.5 A et 20A. (10A et 20A pour le modèle à une seule chaudière et la version soluble, 15A et 20A pour la version soluble froid)

Nous conseillons de contrôler que:
- Le courant 230 V n'est pas une tension de ± 6 %.
– Que la ligne d'alimentation soit adaptée à supporter la consommation du distributeur.
– Utilisez un système de protection différentiel.
– Placer le distributeur de manière à ce que la fiche soit facilement accessible

Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.
Vérifiez que le raccordement du fil de terre soit effectif et corresponde aux normes nationales et européennes de sécurité électrique.
Si nécessaire, faire intervenir du personne qualifié pour vérification.
– Le distributeur est fourni avec un câble d'alimentation H 05 VV - F 3 x 1.5 mm2 avec prise SCHUKO (figure 4.7).
– Les prises non compatibles avec la prise du distributeur doivent être remplacées (figure 4.8).
– Il est interdit l'usage de rallonge, adaptateur ou prise multiple.
– Quelques modèles sont pourvus de fiches spécifiques pour le lieu de destination.

Bianchi Vending Group S.p.A. déclinent toute responsabilité par la non-observation partielle ou totale des instructions indiquées ci-dessus.
Si le câble d'alimentation est endommagé, couper immédiatement le courant électrique.

Le remplacement des câbles d'alimentation doit être effectué par un personnel qualifié.

4.4 Mise en service

Le distributeur possède un interrupteur de sécurité (figure 4.9).qui ôte la tension porte ouverte.(voir schéma électrique).
En cas de nécessité, ouvrir la porte et débrancher la prise du distributeur.

Reste sous tension, le connecteur du câble d'alimentation (figure 4.10 pos.1) et la prise de service à l'intérieur du distributeur (figure 4.11 pos.2).

– Pour certaines opérations, il est nécessaire d'opérer avec la porte ouverte, mais distributeur sous tension. Il est possible pour le personnel technique et compétent d'insérer la clef spéciale en plastique fournie dans l'interrupteur de porte en la faisant tourner de 90° (figure 4.12).

L'ouverture et l'eventuelle activation porte ouverte du distributeur doivent etre executees exclusivement par du personnel autorise et techniquement qualifie pour l'exécution de ces opérations.
Ne laisser en aucun cas le distributeur ouvert.

Ne donner la clef qu'au personnel compétent.
Chaque fois que le distributeur est mis en marche, un cycle de diagnostic a lieu pour vérifier l'état des périphériques du DA et effectuer le reset des parties en mouvement.

4.5 Installation

4.5.1 Rinçage résines dispositif de décalcification si installé comme accessoire

Avant de remplir le circuit d'eau du distributeur, il est conseillé d'effectuer un rinçage des résines de l'adoucisseur (si oprévu) en opérant de la façon suivante:
- Mettre le tube du robinet inférieur dans un récipient adapté à cet usage.
- Ouvrir le robinet (fig. 4.13).
- Insérer la clef de sécurité dans l'interrupteur de porte (fig. 4.12).
- Laisser couler l'eau jusqu'à ce qu'elle soit limpide (fig. 4.14).
- Oter la clef de sécurité et fermer le robinet.

La BVM972 et BVM952 monte comme standard le filtre à cartouche et ne prévoit pas l'application de la procédure indiquée ci-dessus. Dans ce cas il suffit de brancher le DA au réseau et procéder au remplissage du circuit hydraulique

4.5.2 Remplissage circuit d'eau

PROCEDURE D'INSTALLATION

La procédure d'installation est valable uniquement pour les distributeurs mono chaudière. En particulier Chaudière expresso et Chaudière en polysulfone avec sondes de niveau.

MONO CHAUDIERE EXPRESSO

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.
Le distributeur va rappeler automatiquement l'eau jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. au moins pour 15 secondes. Dans cette condition le D.A. va activer la pompe et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau (mesurés à travers l'hélice). A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée.
Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

CHAUDIERE POLYSULFONE AVEC SONDES DE NIVEAU

En sortie des lignes BV le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.
Le distributeur va rappeler automatiquement l'eau jusqu'à ce que les sondes de niveau maxi vont relever la présence eau. A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

MONO CHAUDIERE INOX POUR SOLUBLES

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique.
Le distributeur, en condition de résistance OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes). Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C. A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans la chaudière.

DOUBLE CHAUDIERE

En sortie des lignes le distributeur sera mis en condition de PREMIERE INSTALLATION. Une fois en location, l'opérateur branchera uniquement l'eau (avec connexion au réseau aussi bien qu'en cas de réservoir autonome) et le réseau électrique. Le distributeur, en condition de résistances OFF, va rappeler automatiquement l'eau et ouvrir l'électrovanne 2 pour décharger l'air présent dans la chaudière inox. Cette condition durera 200 secondes. A la fin de ce timeout le distributeur va fermer l'électrovanne 2 et l'év. entrée eau pour 20 sec. Après ce temps le chargement de l'eau va continuer jusqu'à ce que le micro vide eau n'est N.C. pour un temps supérieur à 5sec (opération liée à un deuxième timeout de 200 secondes).
Dans cette condition le D.A. va activer l'électrovanne 2 qui va distribuer 20s d'eau. A la fin de la distribution, il faut attendre que le micro vide eau revient N.C. Après 10 secondes le D.A. va activer la pompe expresso et, en condition de résistance OFF, il va distribuer 200 cc d'eau à travers l'év. café (mesurés à travers l'hélice). A la fin de cette procédure la date d'installation du distributeur sera mémorisée. Une fois confirmée la date, le D.A. va attendre 10 secondes et immédiatement après il va chauffer l'eau dans les 2 chaudières.

Lorsque le remplissage sera fini, effectuer des rinçages du groupe des mixers pour remplir tous les circuits et éliminer d'éventuels résidus dans la chaudière (figure 4.16).
Avant de mettre sous tension, s'assurer d'avoir bien branché le distributeur au réseau d'eau et d'avoir ouvert le robinet d'eau.

4.5.3 Rincage des parties en contact avec les produits

Le distributeur étant sous tension, effectuer le rinçage des mixers par les fonctions " RINCAGE " en entrant par le bouton SERVICE.
- Prendre soin de bien se laver les mains.
- Préparer une solution anti-bactérienne à base de chlore (produit que l'on trouve dans des magasins pharmaceutiques) en suivant scrupuleusement les indications reportées sur le produit même.
- Enlever tous les bacs produits du distributeur (figure 4.17).
- Enlever les couvercles des bacs et les buses de sortie (figure 4.18) immerger le tout dans la solution précédemment préparée.
- Enlever les descentes produits, bols mixers, corps mixers, hélices tubes silicones et les immerger dans la solution préparée (figure 4.19).
- Avec un chiffon imbibé de la solution débactérisante, nettoyer les embases des mixers (figure 4.20).
- Toutes ces parties doivent être laissées immergées suivant le temps de pause inscrit sur la solution.
- Rincer abondamment ces élements, les essuyer avec soin et procéder au remontage sur le distributeur.

Pour une meilleure securite, effectuer apres le remontage des rincages automatiques pour eliminer des residus eventuels.

4.5.4 Installation systeme de paiement

Le distributeur est fourni sans système de paiement :
L'installation du système de paiement est à la charge et de la responsabilité du technicien installateur.
Bianchi Vending Group S.p.A. ne se tient pas coresponsable d'éventuels dommages portés à la machine et/ou aux biens et/ou aux personnes et dus à une installation incorrecte.
- Ouvrir le portillon cache-monnayeur (figure 4.21).
- Reliez le systeme de paiement (figure 4.22) à la plaquette Master.

Les accepteurs seront connectés directement à la plaquette Master, les systèmes exécutives au câble interface de la Master.
Accédez ensuite à la programmation pour les réglages, consultez le chapitre " 5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL" pour vérifier les paramètres cohérents avec le système employé.
Vérifier les connexions du système de paiement selon le schéma de la carte indiqué.
- Accrochez le monnayeur (figure 4.23).

4.6 Chargement produits (machine à l'arrêt)

4.6.1 Remplissage des bacs

- Pour le remplissage des bacs, il est nécessaire de les enlever. En particulier pour le café en grains, il faut fermer la trappe avant d'enlever le bac (figure 4.25).
- Enlever les couvercles de chaque bac et remplissez ce dernier suivant l'étiquette reportée sur le bac lui même (figure 4.27).
- Faire attention que les produits ne contiennent pas de grumeaux, évitez de les comprimer et d'utiliser une quantité excessive pour éviter un vieillissement prématuré entre les deux recharges.

BVM 952
Le distributeur modèle BVM952 est pourvu d'un carter supérieur ouvrable.
A travers cette ouverture on a accés aux récipients pour effectuer les opérations de chargement du produit.
Les figures 4.24 et 4.25 montrent les opérations nécessaires pour ouvrir et fermer le carter.

Attention! Serrer le ressort indiqué dans la figure 4.25 avant de fermer le carter.

Contrôlez la capacité de chaque bac au paragraphe 1.0 caractéristique technique.

4.6.2 Remplissage tourelle gobelets

Utilisez uniquement des gobelets adaptés à la distribution automatique (vérifier les caractéristiques dans le chapitre 1.0 "Caractéristiques Techniques"), évitez de comprimer entre eux les gobelets pendant le chargement.
NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE TOURNER MANUELLEMENT LA TOURELLE A GOBELETS.
Premier chargement
En phase d'installation d'un distributeur complètement vide, opérez de la façon suivante :
- Vérifier que la colonne de verres n'est pas alignée avec le trou de distribution.
  Charger ensuite toutes les colonnes en procédant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
  Dans le cas contraire (lorsque la colonne est positionnée en correspondance du trou de distribution), fermer la porte et alimenter la machine de manière à ce que la colonne de verres puisse tourner et se placer automatiquement dans une position non alignée avec le trou, puis procéder au chargement (fig.4.28).
- Remettre le couvercle de la tourelle (fig. 4.29).

Chargement normal
Le chargement normal des colonnes de verres doit être effectué machine à l'arrêt, simplement en ouvrant la porte avant, en soulevant le couvercle et en insérant les verres manquants.

4.6.3 Remplissage palettes

Attention! *Only use appropriate stirers to be used in automatic vending machines.*
- Enlevez le contrepoids en métal de la colonne (figure 4.30).
- Insérez les palettes avec leur bandes d'emballage dans la colonne et uniquement après qu'elles soient positionnées, ôtez la bande d'emballage (figure 4.31).
- Faire attention que les palettes soient exemptes de bavure, ne soient pas incurvées et qu'elles soient disposées toutes horizontalement.
- A la fin du remplissage, remettre le contrepoids (figure 4.32).

4.6.4 Pose du sac de marc

- Appliquer le ressort bloquant le sac sur le toboggan.
- Placer le sac en plastique sur le toboggan et le bloquer avec le ressort (Fig. 4.33).

Utiliser des sacs suffisamment longs de façon à ce qu'ils touchent le socle du dustributeur.
Vérifier que le récipient de récolte liquides est en position (Fig. 4.33) et effectuer le vidage périodique de ce dernier.

4.8 MODALITE PREMIERE AUTO-INSTALLATION

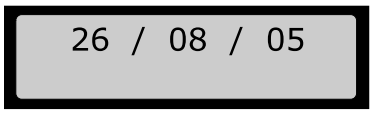
A la première mise en marche de la machine une auto-installation sera effectuée. Le but de cette procédure est celui d'éviter les branchements manuels de câbles sur les cartes suite au remplissage du circuit hydraulique.

Pour Chaudière individuelle Expresso:
A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.
Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera un chargement automatique de l'eau qui va continuer jusqu'à ce que le dispositif n'a compté le passage de 200 cc d'eau (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer pour toute la durée de la procédure).
La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.
A la fin l'afficheur montrera une date.

Pour Double Chaudière Expresso:
A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.
Lorsque le flotteur est en position haute la machine commencera la procédure d'installation automatique et ensuite de chargement des deux chaudières (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer et par la EV à 3 voies Café au cours de la procédure).
La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.
A la fin l'afficheur montrera une date.

Pour Chaudière Soluble :
A la mise en marche du distributeur l'eau va remplir l'airbreak.
Lorsque le flotteur est en position haute au moins pour 5 secondes consécutives la machine ouvrira une électrovanne soluble et commencera un cycle de chargement de l'eau dans la chaudière (l'eau sera ensuite distribuée au moyen d'un mixer pour toute la durée de la procédure).

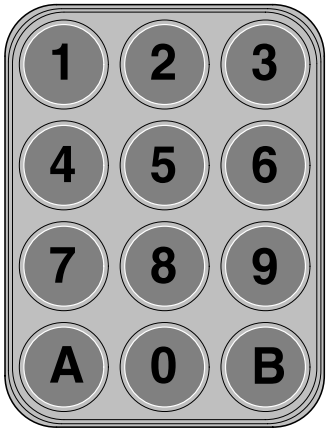
La procédure sera effectuée avec résistance éteinte.
A la fin l'afficheur montrera une date.



A ce point il faut insérer la date d'installation au moyen du tableau de commande comme indiqué ci-dessous:

Pour Version Alphanumérique

TOUCHE 1 AUGMENTER VALEUR
TOUCHE 3 DEPLACER CURSEUR
TOUCHE 5 INTRODUIRE DATE
TOUCHE 7 REDUIRE VALEUR
TOUCHE 9 DEPLACER ENTRE Jour/ Mois/An

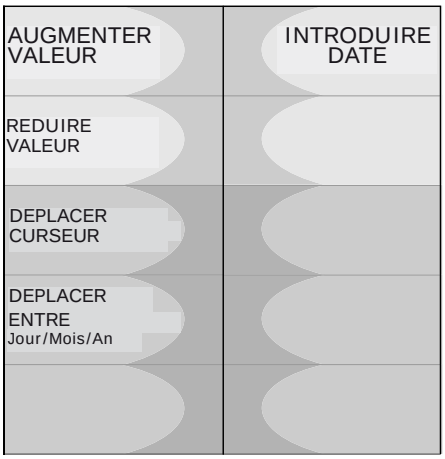


Pour Version avec Tableau de commande

En appuyant sur la TOUCHE ENTER, la machine reste en attente 10 secondes; ensuite le réchauffement de la chaudière va commencer.

La date sera mémorisée dans un endroit sûr de la carte.

Pour restaurer la modalité de première installation, entrer en Programmation avec le Mot de Passe 22933.



5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL

5.1 MOT DE PASSE

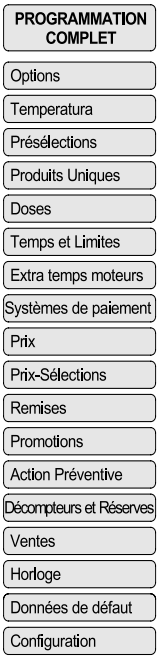
L'actuelle logique de programmation prévoit, lors de l'accès en appuyant sur la touche PROG, l'introduction d'un mot de passe qui permet d'accéder à un unique menu de programmation.
Pour pouvoir faciliter et accélérer certaines opérations sur le champ, la gestion des mots de passe sera décomposée comme suit :
PWD 1 - Menu de programmation réduit
PWD 2 - Menu de programmation complet
PWD 3 - Menu Ventes;
PWD 4 – Divise en 2 PWD Etablie: 88000 pour tester toutes les slave BVM600;
Essai (géré uniquement par Bianchi Vending Group) pour accéder à l'essai exécuté en ligne de montage.

Notes: Si le mot de passe du menu réduit coïncide avec celui du menu complet celui du Menu complet sera prioritaire

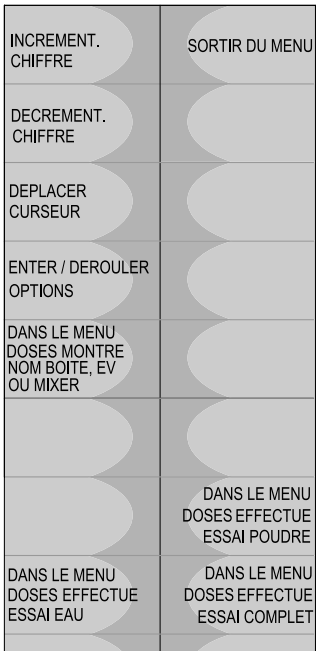
5.2 MENU EN MACHINE

La PWD 1 permet d'accéder au menu complet du distributeur automatique. La procédure d'accès au menu prévoit de: Appuyer sur la touche PROG sur la carte master, rentrer le mot de passe et appuyer sur la touche ENTER. Ci-après sont reportés les menus de programmation du D.A.

5.2.1 MENU SOFTWARE MACHINE



Clavier sélection directe


INCREMENT. CHIFFRE
SORTIR DU MENU
DECREMENT. CHIFFRE
DEPLACER CURSEUR
ENTER / DEROULER OPTIONS
DANS LE MENU DOSES MONTRE NOM BOITE, EV OU MIXER
DANS LE MENU DOSES EFFECTUE ESSAI POUDRE
DANS LE MENU DOSES EFFECTUE ESSAI EAU
DANS LE MENU DOSES EFFECTUE ESSAI COMPLET

En programmation les touches ont le sens suivant:
1: Augmente
2: Visualiser nom
3: Déplace curseur
4: Essai poudre
5: Retour au menu précédent (esc)
6: Essai seulement eau
7: Diminue
8: Essai complete (Menu doses)
Essai EV ou Sol (Menu doses boisson)
9: Enter
0: Essai complete (Menu doses boisson)

5.3 ENTRETIEN

Quand on entre en entretien en appuyant sur la touche'Service'.
L'écran visualise en ligne 1 'Entretien xxx' , où xxx visualise la température de la chaudière, et en ligne 2 les éventuelles alarmes relevées
En appuyant deux fois sur la touche Service, on va éviter la phase d'attente du chauffage et on pourra effectuer des sélections d'essai même à la température non à régime.
En appuyant sur une touche on visualise la température des chaudières slave en scroll.
Le panne entretien prévoit les fonctions suivantes:

En entretien les touches ont le sens suivant:
Touche 1 : Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent)
Touche 5: Reset alarmes

Code 01: Rotation Groupe
Code 02: Rempli.Tubes MDB
Code 03: Vid.tubes MDB
Code 04: Essai entrées et vidage tubes pour MDB
Code 05: Reset alarmes (ou 5 seulement)
Code 06: Essai complet
Code 07: Essai eau
Code 08: Deplacement gobelet
Code 09: Rotat.colonne gobelet
Code 12: Visualise frappes totales
Code 13: Déclenchement gobelet
Code 14: Essai Mixer
Code 15: Recharge des décompteurs
Code 16: Essai sans sucre
Code 17: Palettes
Code 18: Essai moulin-doseur
Code 0A: Affich. température 48 dernières heures Vega A
Code 0B: Affich. température 48 dernières heures Vega B

Touche+sucre: Reset alarmes
Touche+sucre: Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent)

En entretien il sera nécessaire d'introduire en séquence, sur le clavier alphanumérique, les nombres indiqués pour obtenir la fonction désirée.

6.0 MANUTENTION ET ARRET

6.1 Nettoyage et remplissage

Pour garantir le fonctionnement correct du distributeur dans le temps, il est necessaire, d'executer periodiquement des operations, dont quelques unes indispensables pour rester dans les normes sanitaires en vigueur.Ces operations seront executees distributeur ouvert et hors tension ; les operations de nettoyage devront etre faites avant tout rechargement de produit. Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre un minimum de +1°C. et un maximum de +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.
Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer le distributeur.

Se référer aux dispositions indiquées au chapitre III NORMES POUR LA SECURITE et au chapitre 4.0 INSTALLATION du présent manuel.

6.1.1 Entretien conseillé

La Société Bianchi Vending Group garantit le bon fonctionnement dans le temps de son distributeur uniquement avec un entretien préventif effectué dans le respect des modalités indiquées ci-dessous:

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	*N° SELECTIONS*				
	5.000	*10.000*	*20.000*	*30/40.000*	*70/80.000*
Régénération épurateur (* Résines)	●				
Remplacement piston complet de filtres et garniture		●			
Remplacement groupe café complet		●			
Décalcification chaudière express et électrovannes				●	
Remplacement meules					●
Décalcification chaudière soluble et électrovannes					●
*S'il n'y a aucune indication contraire de la part du fournisseur de l'épurateur.					

6.1.2 Nettoyage périodique à charge du technicien d'entretien

Première opération. Elimination des déchets présents dans les bidons poubelle (verres, saletés, spatules, papier, mouchoirs, etc.). Après l'élimination des déchets, le nettoyage de l'environnement peut démarrer.
- élimination du plus gros de la saleté,
- assainissement des sols et des parois de l'environnement dans un rayon de 1 mètre autour du distributeur automatique,
- ces opérations étant effectuées, on procède à l'ouverture du distributeur.

6.1.3 Nettoyage quotidien conseillé

Le but est de prévenir la formation des bactéries dans les zones en contact avec les produits.

Pour toutes les opérations de nettoyage, s'en tenir aux dispositions reportées au paragraphe 6.3.1.

Opérez comme suit :
– Nettoyez toutes les parties en vue des zones de distribution (figure 6.1 et figure 6.2).

Démontez et lavez correctement :
– Réceptacle à gobelets et descente de poudre (fig.6.3 - pos.1)
– Bol mixer (**2**) corps de mixer (**3**), hélice de mixage (**4**) et bague (**5**).
– Tube de distribution, réceptacle à gobelets (figure 6.4)
– Descente et infuseur café (figure 6.5)

Avant d'effectuer les opérations de remontage, essuyez correctement toutes ces parties.
– Nettoyez les résidus de poudre de café sur le groupe; pour faciliter cette opération on peut retirer le groupe de son logement (Figure 6.6).

6.1.4 Chargement produits

Lorsqu'il est nécessaire de remplir les bacs produits ou gobelets, pour ces opérations reportez vous au chapitre 4.6 (première installation).

6.2 Nettoyage normal et particulier

Les opérations décrites dans cette section sont purement indicatives, car elles sont liées aux variations suivantes: dureté de l'eau, humidité, produit usagé, condition et mode de fonctionnement, etc...

Pour toutes les operations qui demandent le demontage des composants du distributeur, s'assurer que celui-ci soit hors tension.

Confiez les opérations sous-décrites à du personnel compétent. Si pour ces opérations, le distributeur doit rester sous tension, les confier à du personnel techniquement compétent.

Pour des interventions plus complexes, par exemple: détartrage des chaudières, il faut avoir une bonne connaissance du distributeur.

Mensuellement, faire la débactérisation de toutes les parties en contact avec les produits en utilisant des produits désinfectants comme nous l'avons déjà décrit à la section 4.5.3.

PROCEDURE DE CONTROLE DU CALAGE DU GROUPE CAFE

S'assurer que, dans la phase de repos, l'index tournant est aligné avec l'index de phase (voir Fig. 6.7).

S'assurer qu'en phase de d istribution, l'index tournant est en avance de 1,5 mm tout au plus du point de référence de distribution (l'index tournant doit être en position de distribution entre 0 et 1,5 mm à partir du point de distribution).

6.3 PROCEDURES D'ENTRETIEN

Equipement idéal :
Pour le personnel responsable du chargement et de l'entretien, l'équipement idéal est composé de la manière suivante :
- Boîte à outils,
- Tenue de nettoyage,
- Gants jetables,
- Serre-tuyauteries,
- Rouleau de papier essuie-tout alimentaire,
- Bâtonnet en bois ou en plastique,
- Confection de détergent,
- Confection de désinfectant,
- Panneau "Distributeurs hors service",
- Table d'appui (facultative).

Ne jamais utiliser :
- Eponges, chiffons en tissu,
- Pinceaux,
- Tournevis ou objets métalliques.

6.3.1 Désinfection

QUELQUES AVIS IMPORTANTS:

- Opérateurs et techniciens du vending qui normalement entrent en contact avec les produits alimentaires doivent faire particulièrement attention au nettoyage personnel et de leur vêtements.

En particulier avant de commencer chaque opération sur le distributeur s'assurer de:
- porter des chaussures de protection ou au moins aptes à l'emploi
- se laver soigneusement les mains
- maintenir les ongles courts, propres et sans vernis
- porter les cheveux courts et propres
- éviter de se griffer pendant les opérations d'entretien
- ne pas fumer et ne pas manger pendant le travail
- éviter de toucher cheveux, bouche, nez pendant le travail
- éviter de porter bagues, bracelets, montres
- couvrir toute blessure éventuelle
- éviter tout parfum fort

La contamination la plus grande des aliments passe à travers les mains; nous vous rappelons donc de laver vos mains chaque fois :
- que l'on commence à travailler sur le distributeur
- après avoir été à la toilette
- après avoir touché les cheveux, le nez, ou avoir mangé
- après avoir touché des produits chimiques pour le nettoyage
- après des poignées de main avec d'autres personnes

Si l'on utilise des gants de protection, il faut les changer chaque fois qu'ils entrent en contact avec des objets polluants.

Comment garantir l'hygiène :

- employer un désinfectant.

Les désinfectants ont pour objet de détruire les micro-organismes présents en surface.

Comment garantir la propreté :

- employer des détergents et/ou détersifs.

Les détergents ont pour objet d'éliminer le plus gros de la saleté.

Il existe, dans le commerce et généralement dans les pharmacies, des produits à la fois détergent et désinfectant (à base de chlore).

Pour tout ce qui n'a pas été mentionné dans ce chapitre, se référer à la réglementation HACCP et en particulier faire attention à ce qui suit:
- Le nettoyage des locaux,
- Le transport des produits,
- L'entretien des appareillages,
- L'élimination des déchets,
- L'approvisionnement en eau potable,
- L'hygiène personnel,
- Les caractéristiques des produits alimentaires,
- (directive 93/43/CEE)

Quelques importants avis (réf. Directive 93/43)
- Les locaux où les distributeurs automatiques sont installés doivent être tels à empêcher l'accumulation de saleté, le contact avec matériaux toxiques et la formation d'eau de condensation ou moisissure sur les surfaces de la machine même.

- En outre il est important que les locaux où le distributeur est installé puissent garantir une correcte procédure hygiénique en empêchant aussi la contamination croisée, pendant les opérations, entre produits alimentaires, équipements, matériaux, eau , recirculation d'air ou interventions du personnel et en excluant tout agent extérieur de contamination tel qu'insectes ou d'autres animaux nuisibles.
- Vérifier que le branchement hydrique soit adéquat et conforme à la directive CEE 80/778 concernant la qualité des eaux destinées à la consommation de l'homme.
- Assurer une correcte aération mécanique ou naturelle, en évitant le flux mécanique d'air provenant d'une zone contaminée vers une zone propre.

Les opérations de nettoyage peuvent s'effectuer sur le lieu ou le distributeur automatique est installé,

Exemple de procédure idéale de nettoyage d'un distributeur automatique de boissons chaudes :
L'employé à l'hygiène de l'installation doit, avant d'ouvrir le distributeur, s'assurer de l'état de propreté de l'environnement et apposer un panneau indiquant aux consommateurs potentiels que:
- "l'appareil est hors service pour entretien",
- il est important, lors des opérations de nettoyage et d'assainissement, que l'employé ne suspende jamais son travail pour faire fonctionner le distributeur.
- Pour le nettoyage intérieur utiliser des torchons propres, mieux encore si jetables.
- Il est indispensable de ne jamais faire entrer en contact produits employés pour le nettoyage générique du distributeur avec les produits employés pour le nettoyage des parties en contact avec les aliments.
- Faire attention pendant les opérations de nettoyage de ne pas transférer de germes des zones sales à d'autres zones déjà nettoyées.

A) Employer des gants propres
B) Employer de l'eau chaude non des toilettes
C) Faire plus d'attention pour le nettoyage des parties en contact avec les substances alimentaires
- Enlever soigneusement tous les résidus de saleté avant de procéder à l'emploi de désinfectants.
- Eviter soigneusement tout contact d'aliments avec des surfaces sales.
- Pendant les opérations de nettoyage respecter scrupuleusement les indications sur les récipients des détergents chimiques. Eviter absolument que les paquets des aliments entrent en contact avec les détergents.
- Vérifier que votre équipement de nettoyage soit en parfaites conditions d'emploi.

D) A la fin des opérations de nettoyage mettre les sacs de récolte des ordures dans des aires appropriées loin des zones où les distributeurs automatiques seront installés.

Le tableau suivant résume le comportement recommandé afin de réduire au minimum le risque de prolifération et contamination de bactéries à l'intérieur du distributeur.

TYPOLOGIE D'INTERVENTION	*TEMPS / n° SELECTIONS*		
	CHAQUE JOUR	*CHAQUE SEMAINE*	*20000 BATTUES OU MAXI CHAQUE MOIS*
Enlever et laver toutes les parties visibles dans la zone de distribution avec liquide désinfectant.	●		
Vider les seaux fonds liquides et les nettoyer avec liquide désinfectant.	●		
Vider le récipient marc de café et le laver avec liquide désinfectant.	●		
Enlever tous les récipients et nettoyer avec un torchon humide toutes les parties d'appui de ceux-ci, aussi bien que le fond du distributeur et l'extérieur du distributeur, en particulier la zone de distribution, ensuite procéder à la désinfection.		●	
* Kit de désinfection des parties plastiques destinées au passage du produit en poudre ou liquide (coupes,tubes, brides de distribution, gicleurs...). Pour des informations plus détaillées, veuillez contacter directement la Société Bianchi.			●
* La Société Bianchi a prédisposé des kits spécifiques projetés exprès pour chaque modèle de distributeur.			

6.4 Reglages

6.4.1 Reglages doses et mouture

Le distributeur est livré réglé sur des valeurs standards :
– Température café dans le gobelet entre 70°C et 80 °C.
– Température produits solubles dans le gobelet entre 70°C et 80°C.
– Grammage poudre de café entre 6 et 8 grammes.
– Quantité de poudre soluble voir tableau.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec les produits utilisés, nous conseillons de contrôler :
– ***Grammage du café moulu.*** Varier la quantité en agissant sur la poignée placée sur le doseur (Fig.6.8).
Chaque cran de la poignée de réglage correspond à une valeur de 0,05 grammes.
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, la dose diminue.
En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la dose augmente.
La variation de produit est contrôlable par l'intermédiaire des crans de référence placés sur le corps du doseur (voir figure 6.8).
La pastille de café doit, normalement, se présenter compacte et légèrement humide.

– ***Réglage du degré de mouture manuelle.*** Tourner la vis (Fig.6.9) afin d'obtenir les résultats souhaités.
En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture fine, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture grosse.
Après le réglage, il doit être effectué 3 tarages du produit, afin de vérifier la justesse du réglage. Plus la granulométrie est fine, plus le temps de coulée du produit sera important.

– ***Réglage automatique de la mouture (Fig.6.10)***
- Permet dans les versions expresso de maintenir constante la mouture, indépendamment du pourcentage, de la température et de l'usure des meules.
- Le premier réglage a lieu avec dispositif débranché
- Effectuer le réglage de la dose à la main (6-7g)
- Effectuer le réglage de la mouture à la main
- Calculer le temps de distribution en secondes (std 18s)
- Brancher le dispositif de nouveau
- Afficher le temps de distribution mesuré, en programmation
- Tous les 5 cafés expresso, le contrôle de ce paramètre sera effectué automatiquement.. Les lectures valides correspondent avec les troisième/quatrième café. Les deux premières lectures seront ignorées étant le résultat des réglages précédents, la cinquième sera de réglage.

6.4.2 Reglage des electrovannes solubles

Dans les produits solubles, on peut régler électroniquement la quantité d'eau et la dose de poudre, en variant les paramètres standards, la procédure est illustrée au chapitre 5.0 INSTRUCTIONS LOGICIEL.

ATTENTION: Dérégler le débit de l'eau en agissant sur la vis de réglage des vannes solubles signifie compromettre et varier la quantité d'eau distribuée dans la tasse et donc la dose de celle-ci.
Pour avoir accès à l'électrovanne, installée dans la chaudière solubles, il faut enlever le panneau (1) en desserrant les deux vis (2) indiquées en figure 6.12
– Pour obtenir un bon rinçage des coupelles agir éventuellement sur la vis de débit et ensuite vérifier la régularité des doses (Fig.6.11).

6.4.3 Accès aux parties intérieures

Pour avoir accès aux parties intérieures du distributeur automatique (pompes, chaudière café expresso, électrovannes, branchements électriques, etc.):

Version Expresso:
- Tourner vers l'extérieur le groupe de distribution sucre (fig.6.13).
- Ensuite agir sur les deux poignées indiquées en fig. 6.14 - 6.16, enlever le panneau et soutenir celui-ci jusqu'à ce qu'il est entièrement sorti (fig.6.15 - 6.17).

Après avoir effectué toute éventuelle opération d'entretien soulever le panneau complet jusqu'à la correcte position verticale et remettre le groupe de distribution sucre en position de travail en le tournant vers droite.

Version Soluble:
- Démonter les groupes mixer et desserrer les trois vis indiquées en figure 6.18-6.19; faire glisser à gauche le panneau frontal jusqu'au déclenchement des boutonnières, ensuite enlever le panneau pour accéder à l'intérieur.

6.5 Arret

Pour un arrêt prolongé du distributeur, il est nécessaire d'effectuer des opérations préventives :

– Débranchez électriquement et hydrauliquement le distributeur
– Videz complètement la chaudière soluble et le bac tampon, en enlevant le bouchon sur le tube de vidange
– Remettre le bouchon lorsque la vidange a été effectuée (figure 6.20)
– Enlevez tous les produits des bacs
– Procédez au lavage de toutes les parties en contact avec les poudres suivant chapitre déjà décrit
– Videz le seau d'égouttures et le nettoyer correctement
– Enlevez le sac à marc
– Nettoyez avec un chiffon humide toutes les surfaces internes et externes du distributeur
– Protégez le distributeur avec un film plastique (figure 6.21)
– Le stocker dans des locaux secs, à l'abri et avec une température non inférieure à 1°C.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

erklärt in eigener Verantwortung, dass die Familie der Maschinen Modell:

Marke : **BIANCHI VENDING**

Hersteller: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Typ/Modell: **BVM 952 – BVM 972**

den grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Richtlinien:

1) Tiefspannung 2006/95/EG (hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich dem elektrischen Material, das innerhalb von bestimmten Spannungsgrenzen eingesetzt wird) **- BT -**
2) Elektromagnetische Kompatibilität 2004/108/EG ((hinsichtlich der Annäherung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität) **-EMC-**
3) REG. (EG) 1935/2004 hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
REG. (EG) 1895/2005 bezüglich der Benutzungseinschränkung von einigen Epoxyd-Derivaten, die in mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien oder Gegenständen enthalten sind.
Richtlinie. 2002/72 EG hinsichtlich Materialien und Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Die Proben / Prüfungen wurden gemäß der gültigen Harmonisierten / Europäischen Vorschriften durchgeführt.

1) TIEFSPANNUNG (Elektrische Sicherheit BT):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 (Sicherheit der elektrischen Geräte für den Haushalt oder für einen ähnlichen Gebrauch . Allgemeine Vorschriften) EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010. (Besondere Vorschriften für Handels-Automaten und automatische Geräte, die für den Verkauf bestimmt sind.
EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Rauschmessung. Schalldruck: LpA < 70 dB(A)

2) ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT (EMC):
EN 55014-1:2006 (Grenzen und Messungsmethoden der Radiofunkstörungen bei motorgesteuerten oder thermischen Haushaltsgeräten, Werkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Immunitätsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche Elektrogeräte).
EN 61000-3-2: 2006 (Grenzen für die Emission von harmonisiertem Strom)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Spannungsschwankungs- und Flicker-Begrenzung für Geräte mit Nennstrom ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Messungsmethoden der elektromagnetischen Felder bei Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten, hinsichtlich der menschlichen Aussetzung.

3) TAUGLICHKEIT DER MATERIALIEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN

Probe der "Kontakttauglichkeit mit Lebensmitteln" entsprechend der italienischen Gesetzgebung D.M. 21-03-1973 und folgenden Änderungen ⇒ Dekret 4. Mai 2006 Nr. 227 und der Umsetzung folgender Europäischen Richtlinien: 82/711/EWG, 85/572/EWG, 93/8/EWG, 97/48/EG, 2002/72/EG, 2004/13/EG, 2004/19/EG, 2005/79/EG, Reg. EG n. 1935/04 und Reg. EG Nr. 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), Januar 2010

DER GESCHÄFTSFÜHRER
Omero De Martin

BEDIENERINFORMATIONEN

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien 2**002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern.
Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.
Die widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benützer hat Verwaltungssanktionen gemäß Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 und folgende) zur Folge.

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT080200000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Konformitätserklärung

Richtlinie RoHS

Richtlinie 2002/95/EG des Europäischen Parlaments und
Ds Rats vom 27. Januar 2003
zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe
in Elektro- und Elektronikgeräten

Bianchi Vending Group S.p.A. erklärt dass:

Ab den 1. Juli 2006 jedes von Bianchi Vending Group S.p.A auf den europäischen Markt eingeführte Produkt der Richtlinie RoHS entspricht und demnach keine Konzentrationen enthält, die für folgende Substanze die zugelassenen Grenzen überschreiten:

- Blei (Pb)
- Quecksilber (Hg)
- Cadmium (Cd)
- hexavalentes Chrom (Cr(VI))
- Polytbromierungs-Biphenyle (PBB)
- Polytbromierungs-Diphenyläther:
  o der PentaBromo-Diphenyläther (PBDE)
  o der OktaBromo-Diphenyläther (OttaBDE)
  o der DekaBromo- Diphenyläther (DecaBDE)
- Pefluoroktan-Sulfonat (PFSO)
- PoliCloroNaftalene (PCN)
- Bis(tribromophenoxy)etan Polytbromierungs-Biphenyle (PCB)
- Benzen

Zingonia di Verdellino (BG), 12. Januar 2009

DER GESCHÄFTSFÜHRER

VOR INBETRIEBNAHME DES AUTOMATEN MUSS DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. ES ENTHÄLT WICHTIGE ANGABEN ÜBER DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN BETRIEB IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.

ACHTUNG: *Wichtige Sicherheitshinweise!*

Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam ***LESEN****.*

Vor jeglicher Instandhaltungstätigkeit am Gerät ***muß das Gerät vom Netz getrennt werden***

ACHTUNG: *Gerät unter Spannung*

ACHTUNG: *Heiße Oberflächen*

ACHTUNG! *Teile in Bewegung*

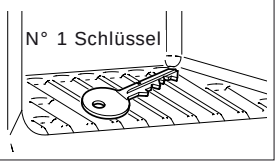
PE *Erdungshinweis*

HINWEISE

WARTUNGSBEAUFTRAGTER
Als Wartungsbeauftragter wird die zur Nachfüllung der Behältnisse mit löslichen Produkten, Zucker, Kaffee, Stäbchen und Bechern bezeichnet. Der Wartungsbeauftragte muß außerdem für die Reinigung des Dosierungautomates sorgen (siehe die im Kapitel 6.0 angegebenen Arbeitsgänge). Im Falle eines Schadens muß der Wartungsbeauftragte den Installateurtechniker informieren.

INSTALLATEURTECHNIKER
Als Installateurtechniker wird die mit der Installation, der Inbetriebnahme und der Programmierung der Funktionen des Dosierungautomates beauftragte Person bezeichnet. Alle Arbeitsgänge zur Einstellung unterliegen ausschließlich dem Installateur, der außerdem das Zugangspaßwort für die Programmierung besitzt.

Schlüssel beim WARTUNGSBEAUFTRAGTEN und dem Installateurtechniker.



Notwendige Werkzeuge, um Arbeitsgänge am Getränkeautomat vorzunehmen.

ROHRSCHLÜSSEL
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

MAULSCHLÜSSEL (mit Gabel)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

SCHRAUBENDREHER
Kleine Größe
Mittlere Größe
Große Größe
Normales Kreuz
Kleines Kreuz
Mittleres Kreuz
Großes Kreuz
In Teflon in kleiner Größe zur Einstellung der Trimmer

CRICK-SCHLÜSSEL Nr. 14

TESTER

ELEKTRIKERSCHERE

PROGRAMMIERKIT

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT
1.0 TECHNISCHE DATEN
2.0 TECHNISCHE BETRIEBSBESCHREIBUNG
3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN
4.0 INSTALLATION
5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN
6.0 NSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG
7.0 STILLEGUNG
8.0 ALARME

VORWORT

I - Hinweise für den Bediener

Dieser Getränkeautomat wurde unter völliger Einhaltung der gültigen Vorschriften bezüglich der Sicherheit entworfen und gebaut und gilt als sicher für die Personen, die die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zur Auffüllung und Reinigung einhalten.

Der Anwender darf aus keinem Grunde die Schutzvorrichtungen entfernen, die zu ihrer Entfernung eines Werkzeuges bedürfen.

Einige Instandhaltungsvorgänge (die nur durch spezialisierte Techniker durchgeführt werden dürfen und in diesem Handbuch durch ein entsprechendes Piktrogramm gekennzeichnet) machen eine bewußte Umgehung einiger Sicherheitseinrichtungen des Getränkeautomaten erforderlich.
Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dürfen einige der Arbeitsgänge ausschließlich durch den Installationstechniker durchgeführt werden und nur nach spezifischer Genehmigung darf auch der mit der ordentlichen Wartung beauftragte Bediener Zugang zu spezifischen Arbeitsgängen haben.
Die Kenntnis und die (vom technischen Standpunkt gesehene) vollständige Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise stellen die Grundlage dar, auf der bei kleinstmöglichem Gefahrenrisiko, die Installation, die Inbetriebnahme, der Betrieb und die Instandhaltung des Automaten erfolgen können.

II - Allgemeine Hinweise

Vor Benutzung des Getränkeautomaten müssen alle Teile des vorliegenden Handbuchs aufmerksam gelesen werden.

Die Kenntnis der darin enthaltenen Informationen und Vorschriften ist wesentlich für die korrekte Betätigung des Getränkeautomaten durch den Bediener.

- *Eingriffe des Benutzers am Getränkeautomaten sind nur innerhalb seines Zuständigkeitsbereichs zugelassen, und nur wenn er am Gerät ausgebildet wurde.*
  Der Installationstechniker , im Rahmen seiner Zuständigkeit, von den Funktionsmechanismen des Getränkeautomaten Kenntnis haben.
- *Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, daß alle Benutzer am Gerät ausgebildet sind und daß sie Kenntnis von allen in der mitgelieferten Dokumentation enthaltenen Informationen und Angaben haben und Vorschriften, die in der mitgelieferten technischen Dokumentation angegeben sind.*
  Trotz der vollständigen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durch den Hersteller, müssen diejenigen, die am Getränkeautomat tätig sind, vollständig über die potentiellen Risiken informiert sein, die bei Betätigung der Maschine noch immer vorliegen.
- *Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Automaten, und als solches muß es immer, bis zur Stillegung und/oder Verschrottung des Getränkeautomaten, in seinem Innern verbleiben, um weiteres Nachschlagen der späterer Bediener zu gestatten.*
- *Im Falle von Verlust oder Beschädigung des vorliegenden Handbuchs kann eine weitere Kopie desselben vom Hersteller angefordert werden. Eine diesbezügliche Anfrage muß die auf dem Typenschild des Getränkeautomaten angebrachten Daten enthalten.*
- *Nur bei Vervendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverläßigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.*
- *Veränderungen an der Maschine, die nicht zuvor mit dem Hersteller vereinbart wurden und durch den Installationstechniker und / oder Besitzer vorgenommen werden, erfolgen auf dessen eigene Verantwortung. Alle Vorgänge, die der Erhaltung der Funktionsfähigkeit des Automaten vor und während des Betriebs dienen, gehen zu Lasten des Betreibers.*
- *Eingriffe und Veränderungen am Gerät, die nicht vorher durch den Hersteller genehmigt wurden, befreien diesen von der Verantwortung für eventuelle darauf zurückzuführende Schäden und lassen automatisch die Gewährleistungshaftung für die Maschine verfallen.*
- *Im Moment der Einführung auf den Markt dieses Getränkeautomaten ist das vorliegende Handbuch auf dem neuesten Stand der Technik; eventuelle an den danach vertriebenen Geräten vorgenommene Veränderungen, Verbesserungen oder Anpassungen verpflichten Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. weder, die vor diesem Moment gelieferten Getränkeautomaten auf den neuesten Stand zu bringen, noch die entsprechende mitgelieferte technische Dokumentation zu überarbeiten.*
- *Es steht Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. dennoch frei, die auf dem Markt befindlichen Handbücher auf den neuesten Stand zu bringen, wenn sie dies aus gewichtigen Gründen für angemessen halten sollte. In diesem Fall werden Einlegeblätter nachgeliefert, die mit dem Handbuch zusammen aufbewahrt werden müssen.*

Eventuell vorkommende technische Probleme können ohne weiteres unter Hinzuziehung des vorliegenden Handbuchs gelöst werden; bei weitergehenden Problemen kann der Händler weiterhelfen, bei dem der Getränkeautomat erworben wurde, oder gegebenenfalls der technische Dienst unter den folgenden Nummern:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

In diesem Falle sollten folgende Daten bereitgehalten werden:

- *die Angaben des Typenschilds (Abb. 1)*
- *im Mikroprozessor enthaltene Programmversion (Klebeschildchen auf dem Teil, das auf den Steuerung)*

Fa. Bianchi Vending Group S.p.a. übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Dingen oder Personen, die verursacht wurden durch:

- *unvorschriftsgemäße Installation*
- *ungeeignete Wasser- und/oder Stromzufuhr*
- *unangemessene Reinigung und Instandhaltung*
- *ungenehmigte Änderungen*
- *unpassende Verwendung des Getränkeautomaten*
- *Verwendung nicht-originaler Ersatzteile*

– *Keinesfalls ist die Bianchi Vending Group S.p.a. gezwungen, eventuelle Schäden auf Grund von durch Erogationen des Getränkeautomaten durch Störungen erzeugte Unterbrechungen zu ersetzen.*
– *Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal durchgeführt werden und zuvor zur Durchführung dieser Arbeitsgänge eingewiesenem Personal.*
– *Zum Nachfüllen, es dürfen nur Lebensmittelprodukte verwendet werden, die ausdrücklich für den Einsatz in Getränkeautomaten vorgesehen sind.*
– *Der Getränkeautomat ist nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, er muß in trockenen Räumen stehen, in denen die Temperatur nie unter 1°C sinkt, und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B. Großküchen...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.*

III - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Vor Benutzung des Automaten muß dieses Handbuch aufmerksam und vollständig gelesen werden.

– *Die Installation und die Instandhaltung dürfen nur durch qualifiziertes technisches Personal vorgenommen werden.*
– *Ein Bediener darf sich unter keinen Umständen Zugriff auf die Teile des Getränkeautomaten verschaffen, deren Schutz so ausgelegt ist, daß zu ihrem Freilegen ein Werkzeug erforderlich ist.*
– *Die Kenntnis und die genaue Beachtung der technischen Aspekte der in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheits- und Gefahrenhinweise sind die unabdingbare Voraussetzung für eine Installation, eine Inbetriebnahme und die Instandhaltung des Automaten bei kleinstmöglichem Risiko.*

Vor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten muß immer der Netzstecker gezogen werden.

AUF KEINEN FALL DÜRFEN SCHUTZABDECKUNGEN ENTFERNT ODER EINGRIFFE VORGENOMMEN WERDEN, BEVOR DIE HEISSEN GERÄTETEILE NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT SIND.

– *Nur bei Verwendung von Originalersatzteilen ist die funktionelle Zuverlässigkeit und die optimale Leistung des Automaten gewährleistet.*
– *Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +1°C und höchstens +50°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 85% überschreitet.*
– *Um immer eine korrekte Funktionsweise des Automaten zu gewährleisten, sollte dieser regelmäßig nach Vorschrift gereinigt werden.*
– *Sollten bei der Installation Betriebsbedingungen angetroffen werden, die von den hier beschriebenen abweichen, oder sollten diese sich im Lauf der Zeit ändern, muß vor Inbetriebnahme des Getränkeautomaten unbedingt der Hersteller angesprochen werden.*
- *Außerdem ist zu überprüfen, ob zusätzliche und eventuell durch die nationalen oder lokalen Gesetzgebungen aufgestellte Vorschriften angewendet und berücksichtigt werden.*

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (Kinder inbegriffen) mit beschränkten physischen, sinnlichen und geistlichen Kapazitäten, oder ohne Erfahrung oder Kenntnis, bestimmt, es sei denn, sie haben die Anweisungen für den Gebrauch des Gerätes erhalten und werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, kontrolliert. Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Der Zutritt zum Service-Bereich ist nur dem Personal gestattet, das über eine spezifische Kenntnis und praktische Erfahrung des Gerätes verfügt.

1.1 TECHNISCHE DATEN

	BVM972	BVM952
Höhe (A) mm	1830 mm	1620 mm
Breite (B) mm	666 mm	666 mm
Tiefe (C) mm	776 mm	776 mm
Gewicht	140 kg÷190 kg (3)	155 kg
Betriebsspannung	V230	V230
Leistung (1)	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW
Nennstrom (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Wassernetzversorgung	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
Durchschnittlicher Verbrauch:		
IDLE STATE MODE gemäß EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE gemäß EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Wassernetzanschluss	3/8" gas	3/8" gas
Stromnetzanschluss	Schuko	Schuko
BECHERMAGAZIN		
Gläserdurchmesser mm	70÷74	70÷74
BOILERWIDERSTÄNDE		
anzerausführung Brühkesse	1500W	1500W
anzerausführung Instantboiler	2000W	2000W
BEHÄLTERVOLUMEN		
Kaffeebohnen Gefriergetrockneter	Kg 3,5	Kg 3,5
Pulverkaffee	Kg 1,4	Kg 1,4
Milchpulver	Kg 2,2	Kg 2,2
Creamer	Kg 4,0	Kg 4,0
Schokolade	Kg 4,8	Kg 4,8
Tee	Kg 5,2	Kg 5,2
Tee natur	Kg 2,4	Kg 2,4
Brühe	Kg 3,8	Kg 3,8
Zucker	Kg 4,0	Kg 4,0
Becher N°	700	700
Stäbe N°	540	540
Lampentyp	LED	LED
Schalldruckpegel erwägt A		58,2 dB ± 2,5 dB
Schalleistungspegel erwägt A		71,0 dB ± 3,0 dB

(1) Mit Nennleistung auf Kennschild an Getränkeautomat prüfen.
(2) Entsprechend der geforderten Version und den am Ort der Benutzung gültigen Vorschriften.
(3) nach der Ausführung.

DEN AUTOMATEN KENNEN

BVM972 (Abb.1.2)

1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
2 Getränkeverteilergruppe
3 Zuckerausgabeeinheit
4 Zahlungssystem
5 Becherstapler
6 Steuerung CPU
7 Leistungskarte
8 Stäbchensäule
9 Entkalkfilter
10 Vom Eimer für flüssige Abfälle
11 Entnahmefach entnehmen
12 Servicetaste
13 Taste Reinigung
14 Kühleinheit (optional)

BVM952 (Abb.1.3)

1 Kaffeegruppe und -Kaffeemühlen
2 Getränkeverteilergruppe
3 Zuckerausgabeeinheit
4 Zahlungssystem
5 Becherstapler
6 Steuerung CPU
7 Leistungskarte
8 Stäbchensäule
9 Entkalkfilter (optional)
10 Vom Eimer für flüssige Abfälle
11 Entnahmefach entnehmen
12 Servicetaste
13 Taste Reinigung
14 Ober Gehäuse
15 Kühleinheit (optional)

1.1 Vorgesehene Verwendung

Der Getränkeautomat darf nur für die Ausgabe von Getränken eingesetzt werden, die durch Mischung von Lebensmittelprodukten mit Wasser vorbereitet oder (bei Kaffee espresso) aufgebrüht werden.
Für diesen Zweck dürfen nur solche Produkte verwendet werden, die von ihrem Hersteller ausdrücklich als geeignet für die automatische Ausgabe in offenen Behältern erklärt werden.
Die Getränke werden in entsprechenden Plastikbechern ausgegeben, die das Gerät automatisch bereitstellt. Wo dies vorgesehen ist, wird auch ein Stab zum Umrühren des Zuckers ausgegeben.
Die ausgegebenen Getränke müssen sofort konsumiert werden, auf keinen Fall dürfen sie für einen späteren Verbrauch aufbewahrt werden.

EXPRESSO

Dieser Vorgang ist nur bei den Modellen mit Expressogruppe (aus Messing oder Kunststoff) möglich, er beginnt nach erfolgter Ausgabe des Bechers und des Zuckers

- die Kaffeemühle wird solange eingeschaltet, bis die von der Dosiervorrichtung vorgegebene Kaffeemenge gemahlen ist (Abb. 2.3)
- der Elektromagnet der Dosiervorrichtung wird eingeschaltet, dies bewirkt die Öffnung der Verschlußklappe und das Herausfallen des Kaffeepulvers in den Brühbehälter.
- der Antriebsmotor für die Rotation der Gruppe schaltet sich ein und bewegt diese in die Ausgabestellung, gleichzeitig verdichtet er das Kaffeepulver (Abb. 2.4 - abb.2.5).
- die Wasserpumpe schaltet sich ein und gibt die programmierte und durch eine entsprechende elektronische Vorrichtung (Volumenzähler) kontrollierte Wassermenge aus dem Kaffeeboiler aus (Abb. 2.6)
- der Antriebsmotor für die Rotation der Kaffeegruppe schaltet sich erneut ein und bewegt diese in die Ausgangsstellung zurück; während dieses Vorgangs wird auch der Kaffeesatz ausgeworfen.

Die Reihenfolge dieser Operationen (Mahlen und Ausgabe des Kaffeepulvers) kann, je nach gewähltem Programm, auch in umgekehrter Reihenfolge erfolgen.

STABAUSGABE

Dieser Vorgang wird nur bei den Modellen aktiviert, in denen ein Stabgeber vorgesehen ist; die Stabausgabe kann gegebenenfalls auch für die Wahlmöglichkeit „ohne Zucker" und/oder die Instantgetränke wählbar gemacht werden.

– Ein Auswurfmotor trennt den Stab vom Stapel im Stapelbehälter und läßt ihn in den Becher rutschen (Abb.2.7).

INSTANTGETRÄNKE
Dieser Vorgang wird begonnen, wenn die Vorgänge der Becher- und Zuckerausgabe schon erfolgt sind.
Je nach Art des Getränks und des Getränkeautomaten können für die Zubereitung der Instantgetränke verschiedene Zubereitungsprozesse erfolgen:
- wenn vorhanden, schaltet sich der Mixermotor ein (Abb. 2.8).
- Das Elektroventil am Instantprodukten (Abb. 2.9) oder am Kaffeeboiler (Abb. 2.10) wird in Betrieb gesetzt, um die vorbestimmte Wassermenge in den Mixer zu giessen.

Der Heizkessel Instantprodukt wird auf die Version Instant und auf die Version Espresso Doppelheizkessel montiert.
– der Produktmotor betätigt die Ausgabeschnecke, um die programmierte Menge des jeweiligen Instantprodukts in den Mixer zu geben (bei einigen Ausführungen können mehrere Produkte in den gleichen Mixer eingeschüttet werden, wie z. B. Milch und Kakao) (Abb.2.11)
- Wenn die vorbestimmte Wasser- und Pulvermenge abgegeben wird, wird der Mixer nach einer bei der Programmierung eingestellten Zeit T abgeschaltet.

3.0 HANDLING DES GETRÄNKEAUTOMATEN

3.1 Handling und Transport (ABB. 3.1)
Der Transport des Getränkeautomaten muß von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Automat wird auf einer Palette angeliefert; für seine Bewegung muß ein Hubwagen verwendet werden, der nur langsam bewegt werden darf, um ein Umkippen oder ein gefährliches Schwanken des Automaten zu vermeiden.
Zu vermeiden sind:
– *das Anheben des Getränkeautomaten mit Seilen oder Pressen*
– *das Ziehen des Getränkeautomaten*
– *das Kippen oder Legen des Getränkeautomaten für den Transport*
– *Stöße*
– *die Belastung mit anderen Gegenständen*
– *Regen, Frost und Hitzequellen*
– *die Lagerung an einem feuchtem Ort*

3.2 Lagerung
Im Falle einer eventuellen Lagerung muß absolut vermieden werden, mehrere Geräte übereinander zu stellen. Die Lagerung muß in vertikaler Stellung erfolgen, in trockenen Räumen mit Temperaturen über 1°C (Abb. 3.2)

3.3 Verpackung
Der AUTOMAT ist mit Styropor-Eckenschützern versehen und mit einer Klarsichtfolie umhüllt (Abb. 3.2).
Er wird verpackt ausgeliefert, dadurch ist er sowohl gegen mechanische Einwirkungen als auch gegen Umwelteinflüsse geschützt.
Auf der Verpackung sind folgende Aufkleber angebracht:
- Vorsichtig bewegen
- Nicht kippen
- Vor Regen schützen
- Nicht stapeln
- Nicht stoßen
- Typ-Version und Seriennummer

3.4 Empfang
Im Moment der Anlieferung des Automaten muß überprüft werden, daß dieser während des Transports keine Beschädigungen erlitten hat. Sollten irgendwelche Beschädigungen festgestellt werden, muß dies sofort dem Spediteur mitgeteilt werden.

Im Moment der Anlieferung darf die Verpackung nicht beschädigt sein, d. h. sie darf auf keinen Fall aufweisen:

– Vertiefungen, Spuren von Stößen, Verformungen oder Bruch der Schutzverpackung
– feuchte Stellen oder andere Zeichen, die darauf hinweisen, daß das Gerät Regen, Frost oder Hitze ausgesetzt worden ist
– Zeichen, daß die Verpackung geöffnet worden ist

3.5 Auspacken
– Die Schutzhülle entlang einer der 4 Kantenabdeckungen aufschneiden und entfernen (Abb. 3.3)
– Das Gerät durch Entfernen der Schrauben (A) der Transportsicherung von der Palette lösen (Abb. 3.4)
– Die Palette entleeren und die 4 Stützfüße in die Gewindeöffnungen (Abb. 3.5) einsetzen, die durch die Schrauben (A) frei geworden sind.
– den Schlüssel aus dem Entnahmefach entnehmen (Abb. 3.6)
die Tür des Automaten öffnen und das Klebeband von folgenden Teilen entfernen:
- vom Bechermagazin (Beispiel in Abb.3.7)
- vom der Münzkassa
- vom Zuckerbehälter
- vom Gewichtsstück des Stäbeladers
- von der Abdeckung der Münzkassa/der Master-Steuerung
- von den Produktbehältern
- vom Schwimmer des Abwassereimers
- von der Scheuerleiste
- vom Eimer für flüssige Abfälle
- den Styropor-Schutz von den Produktbehältern abnehmen (Abb. 3.8)

Da die Verpackungsmaterialien eine mögliche Gefahrenquelle darstellen, dürfen sie nicht an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Die Entsorgung muß vorschriftsgemäß erfolgen.

4.0 INSTALLATION

4.1 Aufstellung
– Der Automat muß mindestens 5 cm von einer Wand rückwärts positioniert werden, um die notwendige Lüftung zu gewährleisten (Abb.4.1). Der Automat darf keinefalls abgedeckt werdwn.
– den Automaten aufstellen und über die beiden am Gerät befindlichen verstellbaren Füße nivellieren (Abb. 4.2). Die vertikale Achse des Automaten darf nicht mehr als 2° von der Senkrechten abweichen.

ACHTUNG*! Automat nicht in die Nähe von entzündbaren Gegenständen und in einem Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm aufstellen.*

Fa. Bianchi Vending Group S.p.A. übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch die fehlende Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht werden.
Wenn die Aufstellung in Korridoren erfolgt, die Teil eines Fluchtweges sind, muß sichergestellt werden, daß der Fluchtweg auch bei geöffneter Tür des Automaten ausreichend breit ist (Abb. 4.1).
Um zu verhindern, daß der Bodenbelag durch heruntergefallene Produkte verschmutzt wird, ist es eventuell angebracht, unter den Automaten eine Schutzmatte zu legen, die breit genug ist, um den Tätigkeitsradius des Automaten abzudecken.

4.2 Anschluß ans Wassernetz
Vor dem Anschluß des Automaten an das Wassernetz kontrollieren Sie bitte folgendes:
– die Trinkbarkeit des Wassers (gegebenenfalls durch ein Labor bestätigen lassen).
– stellen Sie sicher, daß der Leitungsdruck zwischen 0,5 und 6,5 bar liegt (wenn nicht, muß der Druck je nach Fall mit Hilfe einer Pumpe oder eines Druckuntersetzers angeglichen werden).
– falls nicht schon vorhanden, installieren Sie an zugänglicher Stelle einen Hahn, um gegebenenfalls das Gerät von der Leitung trennen zu können (Abb. 4.3).
– vor der Ausführung des Wasseranschlusses, lassen Sie etwas Wasser aus dem Hahn laufen, um eventuell in der Leitung vorhandene Schmutzpartikel zu entfernen (Abb. 4.4)
– Hahn mit einem für Nahrungsmittel und Leitungsdruck geeigneten Nylonrohr an Getränkeautomat schliessen; sollte ein Schlauch verwendet werden, muss die beiliegende Verstärkungshülse in den Schlauch gesetzt werden (Bild 4.5).
– Der vorgeshene Anschluß hat ist vom Typ 3/8” Gas (Abb. 4.6).

4.3 Anschluß ans Stromnetz
Der Automat ist für eine Netzspannung von 230 Volt ausgelegt, er ist durch Sicherungen von 12,5 A und 20A geschützt. (10A und 20A für das Modell mit einzelnem Boiler und die Instantversion, 15A und 20A für die Kaltinstantversion).

Bitte überprüfen Sie folgendes:
– ob die Schwankungen der Netzspannung im Rahmen von ± 6% liegen
– ob die Netzleitung eine ausreichend hohe Kapazität hat, um die Leistungsaufnahme des Automaten bereitzustellen
– Automat so aufstellen, dass Zugriff zum Stecker möglich ist

Außerdem sollte ein differenziertes Schutzsystem verwendet werden.
Das Gerät muß entsprechend den geltenden Vorschriften an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.
In diesem Sinne muß überprüft werden, ob die Erdung des Stromnetzes wirksam ist und ob sie den nationalen und europäischen Vorschriften für die elektrische Sicherheit entspricht.
Wenn erforderlich, muß qualifiziertes Fachpersonal für die Kontrolle der Anlage hinzugezogen werden.
– Der Automat ist mit einem Netzkabel des Typs H05VV-F 3x1,5 mm² mit Schukostecker ausgerüstet (Abb. 4.7).
– Für diesen Stecker nicht geeignete Steckdosen müssen ausgetauscht werden (Abb. 4.8).
– Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen, Adaptern und/oder Verlängerungskabeln ist nicht zulässig.
– Bei einigen Modellen sind die für den Bestimmungsort spezifischen Stecker eingebaut

Fa. ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die teilweise oder vollständige Nichteinhaltung der vorstehenden Hinweise.
Sollte das Speisekabel beschädigt sein, muss die Stromleitung unverzüglich getrennt werden.

Der Austausch der Stromversorgungskabel muß durch Fachpersonal vorgenommen werden.

4.4 Inbetriebnahme
Der Automat ist mit einem Sicherheitsschalter (Abb. 4.9) ausgerüstet, der bei jedem Öffnen der Tür den Stromkreis aller elektrischen Bauteile unterbricht (Siehe Verkabelungsschema).
Sollte eine Unterbrechung des Stromkreises erwünscht werden, ist dies daher durch Öffnen der Tür oder durch Ziehen des Netzsteckers möglich.

Unter Spannung bleiben der Stecker des Netzkabels (Abb. 4.10-1) sowie die Hilfssteckdose im Innern des Automaten (Abb. 4.11-2).

– Für einige Vorgänge ist es erforderlich, bei geöffneter Tür zu arbeiten, ohne daß der Stromkreis unterbrochen wird. In diesem Fall kann das kompetente Fachpersonal durch Einführen und Drehen um 90° des mit dem Automaten mitgelieferten Kunststoffschlüssels im Türschalter die Auslösung desselben sperren (Abb. 4.12)

Die Öffnung und das eventuelle Einschalten des Automaten bei geöffneter Tür darf nur technisch versiertem und autorisiertem Personal anvertraut werden.

Der Automat darf bei geöffneter Tür nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
Der Geräteschlüssel darf nur an autorisierte Personen weitergegeben werden.
Bei jedem Start des Automats erfolgt ein Diagnosezyklus, um den Zustand der Automat-Peripherien zu prüfen und die Wiederherstellung der Bewegungsteile durchzuführen.

4.5 Installation

4.5.1 Spülung der Harze vom Entkalkgerät, wenn als Zubehör vorhanden

Vor dem Füllen des Wasserkreislaufs ist es ratsam, die Harze des Entkalkungsfilters (falls eingebaut) wie folgt zu spülen:

– Führen Sie den Schlauch des unteren Hahns in einen für den Zweck geeigneten Behälter ein
– Öffnen Sie den Hahn (Abb. 4.13)
– Führen Sie den Kunststoffschlüssel in den Türschalter ein (Abb. 4.12)
– Lassen Sie solange Wasser aus dem Behälter laufen, bis dieses klar ist (Abb. 4.14)
– Ziehen Sie den Schlüssel ab und schließen Sie den Hahn.

BVM972 und BVM952 hat als Serienausrüstung den Filter mit Patrone nd sieht die Anwendung des obengenannten Verfahren nicht vor. In diesem Fall reicht es aus, den Automaten zur Stromnetz anschliessen und den Wasserkreis füllen.

4.5.2 Füllen des Wasserkreislaufs

EINBAUVERFAHREN

Das Einbauverfahren gilt nur für Einzelboilerautomaten und besonders für Espresso-Boiler und Polysuhlfon-Boiler mit Standfühler.

ESPRESSO EINZELBOILER

AAm Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.
Der Automat wird das Wasser automatisch füllen, bis das Mikro Wassermangel für mindestens 15 Sek. ausgeschlossen bleibt. In diesem Zustand schaltet der Automat die Pumpe ein und bei Widerstand OFF wird er 200 Cc Wasser abgeben (die durch die Gebläse gemessen werden). Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

POLYSULFON-BOILER mit STANDFÜHLERN

Am Ausgang aus der BV Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.
Der Automat wird das Wasser automatisch füllen, bis die Höchststandfühler den Wasserstand aufnehmen. Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

INOX EINZELBOILER FÜR INSTANTGETRÄNKE

Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.
Der Automat wird bei Widerstand OFF das Wasser automatisch füllen und das Elektroventil 2 öffnen, um den Boiler zu entlüften. Das dauert 200 Sek. Danach wird der Automat das Ventil 2 und die Wasserbeaufschlagung für 20 Sek. schließen. Nach dieser Zeit wird das Wasser weiter gefüllt bis das Mikro Wassermangel für mehr als 5 Sek. ausgeschlossen bleibt (diese Operation ist mit einem zweiten Timeout von 200 Sek. verbunden). In diesem Zustand schaltet der Automat das Elektroventil 2 ein und wird 20s Wasser abgeben. Am Ende der Abgabe wartet man ab, dass das Mikro Wassermangel wieder ausgeschlossen ist.. Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser im Boiler zu heizen.

DOPPELBOILER

Am Ausgang aus der Produktion befindet sich der Automat für den ERSTEN EINBAU fertig. Wenn er am Einbaustelle ankommt, wird der Bediener nur Wasser (sowohl bei Netzanschluss als auch beim Anschluss mit unabhängigem Tank) und Strom anschließen.
Der Automat wird bei Widerstand OFF das Wasser automatisch füllen und das Elektroventil 2 öffnen, um den Inox Boiler zu entlüften. Das dauert 200 Sek. Danach wird der Automat das Ventil 2 und die Wasserbeaufschlagung für 20 Sek. schließen. Nach dieser Zeit wird das Wasser weiter gefüllt bis das Mikro Wassermangel für mehr als 5 Sek. ausgeschlossen bleibt (diese Operation ist mit einem zweiten Timeout von 200 Sek. verbunden). In diesem Zustand schaltet der Automat das Elektroventil 2 ein und wird 20s Wasser abgeben. Am Ende der Abgabe wartet man ab, dass das Mikro Wassermangel wieder ausgeschlossen ist. Nach 10 Sek. schaltet der Automat die Espresso-Pumpe ein und bei Widerstand OFF wird 200 Cc Wasser durch den ev Kaffee abgeben (die durch die Gebläse gemessen werden).
Nach diesem Verfahren wird das Einbaudatum vom Automat gespeichert. Nach Bestätigung vom Datum wartet der Automat 10 Sek. ab und sofort danach fängt er an, das Wasser in beiden Boilern zu heizen.
– Nach Beendigung des Füllvorgangs muß die Mixergruppe mehrmals gespült werden, um alle Leitungen zu füllen und um eventuelle Verschmutzungen aus dem Boiler zu entfernen (Abb. 4.16)

Vor dem Zuschalten der Spannung überprüfen, daß der Getränkeautomat an das Wassernetz angeschlossen und der Wasserhahn geöffnet wurde.

4.5.3 Reinigen der Komponenten in Kontakt mit Lebensmitteln

Spülen Sie die Mixer bei eingeschaltetem Automaten durch Betätigen der im Absatz "Dienstfunktionen" beschriebenen Tasten, um alle eventuell vorhandenen Schmutzreste aus dem Kaffee- und dem Instantboiler zu entfernen.

– Waschen Sie sich gründlich die Hände
– Bereiten Sie eine desinfizierende, bakterizide Lösung auf Chlorbasis vor (in Apotheken erhältlich), in der auf der Packung angegebenen Konzentration.
– Entfernen Sie alle Produktbehälter aus dem Automaten (Abb. 4.17)
– Nehmen Sie die Deckel und die Produktrutschen (Abb. 4.18) ab und tauchen Sie sie in die vorbereitete Reinigungslösung.
– Entfernen Sie alle Förderschnecken, Wassertrichter, Mixerkammern und -rührer sowie die Silikonrohre und tauchen Sie sie ebenfalls in die Reinigungslösung (Abb. 4.19).
– Reinigen Sie mit einem befeuchteten Tuch die Sockel der Mixer (Abb. 4.20)
– Lassen Sie alle Teile für die auf der Packung des Reinigungsmittel angegebenen Dauer in der Lösung
– Spülen sie nun alle Teile gründlich ab, trocknen Sie sie und bauen Sie sie wieder in den Automaten ein.

Um sicherzugehen, daß sich keine Spülmittelreste mehr im Gerät befinden, sollten nach dem Wiedereinbau einige automatische Spülzyklen durchgeführt werden.

4.5.4 Anbringen der Zahlungssysteme

Der Getränkeautomat wird ohne das Zahlungssystem geliefert:
Die Installation des Zahlungssystems erfolgt durch den Verantwortlichen des Installationstechnikers.
Die Firma ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** haftet nicht für eventuelle Schäden an der Maschine und / oder an Sachen und / oder Personen auf Grund einer falschen Installation.

– Schutzabdeckung der Master-Steuerung und des Münzzählers öffnen (Abb. 4.21)
– Zahlungssysteme (Abb. 4.22) mit Master-Steuerung verbinden

Die Wählschalter müssen direkt mit der Master-Steuerung verbunden werden, serielle "Executive"-Systeme dagegen über das mitgelieferte Schnittstellenkabel.
Anschließend müssen die korrekten Parameter programmiert werden.
In Kapitel "5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN" ist beschrieben, wie die Parameter des installierten Zahlungssystems eingegeben werden.
Die Verbindungen vom Zahlungssystem durch Nachschlagen vom obengenanten Kartenschema prüfen.

– Münzschaltgerät (Abb. 4.23) am Halter einhaken.

4.6 Einfüllen der Produkte (bei ausgeschalteter Maschine)

4.6.1 Füllen der Behälter

- Zum Füllen müssen die Behälter aus dem Gerät entnommen werden (Abb.4.26). Besonders im Fall des Kaffeebohnenbehälters ist es erforderlich, die Verschlußplatte vor dem Herausnehmen des Behälters zu schließen.
- Nach Abnehmen der Deckel kann das auf dem Schild angegebene Produkt eingefüllt werden (Abb. 4.27).
- Es dürfen keine Klumpen eingefüllt werden und das Pulver darf nicht komprimiert werden. Um eine Überschreitung der Haltbarkeitsdauer zu vermeiden, darf nicht mehr Produkt eingeführt werden, als im Zeitraum zwischen zwei Füllvorgängen verbraucht wird.

Bvm952

Der Automat Modell BVM952 ist mit einem oberen zu öffnenden Gehäuse ausgestattet.
Über dieser Öffnung hat man Zugriff zu den Behältern zur Auffüllung derselben mit den Produkten.
In den Abbildungen 4.24 und 4.25 wird der korrekte Öffnungs- und Schließungsvorgang des Gehäuses dargestellt.

Achtung! Vor dem Verschließen des Gehäuses muss die in der Abbildung angegebene Feder gut angezogen werden (Abb.4.25).

Die Füllkapazität der einzelnen Behälter kann dem Absatz TECHNISCHE DATEN entnommen werden.

4.6.2 Auffüllen des Bechermagazins

Nur Becher verwenden, die für Getränkeautomaten vorgesehen sind (Eigenschaften im Kap. 1.0 "Technische Merkmale" nachprüfen). Die Becherstangen dürfen beim Beschicken nicht zusammengedrückt werden. Das Magazin darf nicht von Hand gedreht werden.

Erste Auffüllung

In der Beschickungsphase muß, bei vollständig leerem Magazin, folgendermaßen vorgegangen werden:

– Überprüfen, ob die Bechersäule zur Ausgabeöffnung ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, alle Säulen entgegen dem Uhrzeigersinn auffüllen. Anderenfalls (Wenn sich die Säule über der Ausgabeöffnung befindet), die Klappe schließen und die Maschine an die Stromversorgung anschließen, so daß sich die Bechersäule dreht und automatisch in einer Position anhält, in der sie nicht zur Ausgabeöffnung ausgerichtet ist. Dann die Becher auffüllen (Abb. 4.28).
– Den Bechermagazin mit dem Deckel schließen und mit der oberen Halterung befestigen (Abb. 4.29).

Normale Auffüllen

Das normale Auffüllen der Bechersäule muß bei ausgeschalteter Maschine erfolgen. Dazu werden einfach die vordere Klappe geöffnet, der Deckel angehoben und die fehlenden Becher aufgefüllt.

4.6.3 Auffüllen des Stäbestaplers

Zu Beachten! Nur für Automaten geeignete Stäbchen anwenden.

- Das Gewichtsstück aus dem Stapelhalter entnehmen (Abb. 4.30)
- Die Stäbchen mit ihrem Verpackungsband in den Stapler einführen, wenn dies geschehen ist, das Band aufschneiden und herausziehen (Abb. 4.31)
- Nach Beendigung des Füllvorgangs das Gewichtsstück wieder einführen
- Es muß darauf geachtet werden, daß die Stäbchen keine Grate haben, daß sie nicht gebogen sind und daß sie alle horizontal liegen (Abb. 4.32)

4.6.4 Anbringen des Beutels für Kaffeesatz

- Beutel-Haltefeder auf Rutsche befestigen.
- Plastikbeutel einfügen; dies erfolgt, indem dieser um Rutsche gewickelt und mit Feder blockiert wird (Abb. 4.33).

Die verwendeten Beutel müssen lang genug sein, daß sie den Geräteboden berühren.
Überprüfen, dass der Flüssigkeitssammeleimer richtig positioniert ist (Abb. 4.33) und regelmäßig entleert wird.

4.8 ERSTE AUTO-INSTALLATION

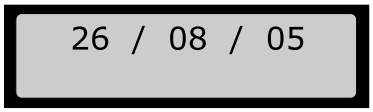
Beim ersten Anlassen der Maschine wird eine Auto-Installation durchgeführt. Ziel dieses Vorgangs ist das Vermeiden der manuellen Verbindungen der Drähte auf den Karten in der Folge auf das Füllen des Hydraulikkreises.

Für Einzelkessel Espresso:
Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt. Wenn sich der Schwimmer auf hoher Position befindet beginnt die Maschine die automatische Füllung mit Wasser, die solange andauert, bis der Durchflussmesser den Durchlauf von 200 cm³ Wasser abgemessen hat (es wird also während der gesamten Ablaufdauer Wasser durch einen Mixer ausgegeben).
Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.
Bei Beendung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Für Doppelkessel Espresso:
Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt. Wenn sich der Schwimmer in hoher Position befindet beginnt die Maschine den Vorgang der automatischen Installation und der entsprechenden Füllung beider Heizkessel (es wird also während des Verlaufs Wasser über einen Mixer und Kaffee vom 3-Wege-Ventil ausgegeben). Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.
Bei Beendigung des Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.

Für Heizkessel Instantprodukt :
Beim Einschalten des Automaten wird der Airbreack mit Wasser gefüllt. Wenn sich der Schwimmer während mindestens 5 aufeinander folgenden Sekunden in hoher Position befindet öffnet die Maschine ein Magnetventil Instant und beginnt einen Wassereinfüllzyklus in den Heizkessel (es wird also während der gesamten Ablaufdauer Wasser durch einen Mixer ausgegeben).

Dieser Vorgang wird mit ausgeschaltetem Widerstand durchgeführt.Bei Beendung dieser Vorgangs erscheint auf der Anzeige ein Datum.



Jetzt muss das Installationsdatum eingegeben werden, indem die Druckknopftafel wie unten beschrieben verwendet wird:

Für alphanumerische Version

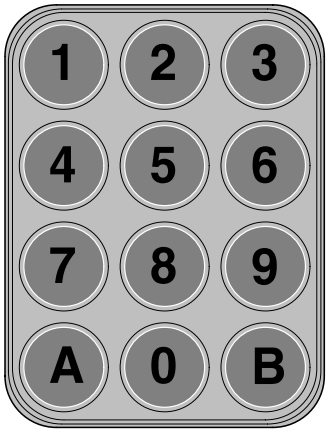
Taste **1** WERT ERHÖHEN

Taste **3** CURSOR BEWEGEN

Taste **5** DATUM EINGEBEN

Taste **7** WERT VERMINDERN

Taste **9** BEWEGEN ZWISCHEN Tag/Monat/Jahr



Für Version Druckknopftafel

Bei Betätigen der TASTE ENTER beginnt die Maschine, nach einer Wartezeit von 10 Sekunden, den Heizkessel aufzuwärmen.

Das Datum wird an einer sicheren Stelle auf der Karte gespeichert.

Für die Rückstellung auf den Status der Erstinstallation erfolgt mit dem Passwort 22933 der Zugang zur Programmierung .

5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN

5.1 PASSWORT

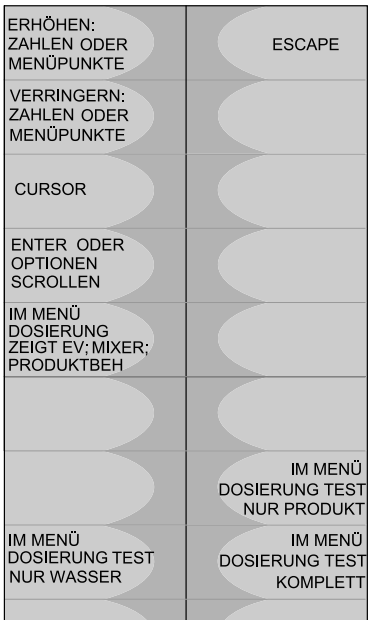
Die Programmierlogik sieht für den Zugang über die Taste PROG die Eingabe eines Passworts vor, das es ermöglicht, in ein einheitliches Programmations-Menu zu gelangen.
Zur Vereinfachung und Beschleunigung einiger Vorgänge vor Ort wird das Passwortmanagement wie folgt unterteilt:
PWD 1 – eingeschränktes Programmationsmenü
PWD 2 – komplettes Programmationsmenü
PWD 3 - Menu Verkäufe;
PWD 4 – In 2 PWD aufgeteilt: 88000 für die Prüfung aller Slave BVM600; Test (wird nur von Bianchi Vending Group verwendet) für den Zugang zur Prüfung am Ende der Montagelinie.
Bemerkung: Wenn das Passwort des eingeschränkten Menus mit demjenigen des kompletten Menus übereinstimmt, hat das Passwort des kompletten Menus Vorrang

5.2 MENU IN MASCHINE

PWD 1 ermöglicht den Zugang zum kompletten Menu des Verkaufsautomaten. Der folgende Ablauf beschreibt den Zugang zum Menu: Taste PROG auf der Master Karte drücken, Passwort eingeben und Taste ENTER drücken. Es folgt eine Aufstellung der Menus der Programmierung des V.A.

5.2.1 MENU SOFTWARE MASCHINE

Tastatur Direktauswahl


ERHÖHEN: ZAHLEN ODER MENÜPUNKTE
ESCAPE
VERRINGERN: ZAHLEN ODER MENÜPUNKTE
CURSOR
ENTER ODER OPTIONEN SCROLLEN
IM MENÜ DOSIERUNG ZEIGT EV; MIXER; PRODUKTBEH
IM MENÜ DOSIERUNG TEST NUR PRODUKT
IM MENÜ DOSIERUNG TEST NUR WASSER
IM MENÜ DOSIERUNG TEST KOMPLETT

In der Programmierung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
1: Erhöhen
2: Name anzeigen
3: Cursor bewegen
4: Pulverprobe
5: Zurück zum vorherigen Menu (esc)
6: Test nur Wasser
7: Vermindern
8: Test komplett (Menù Dosierung)
Test MV oder Sol (Menu Getränkedosierungen)
9: Enter
0: Test komplett (Menu Getränkedosierungen)

5.4 WARTUNG

Durch Drücken der Aussentaste 'Service' tritt man den Menü Wartung ein. Der Bildschirm visualisiert in der Zeile 1 'Wartung xxx', wo xxx die Boilertemperatur zeigt, und in der Zeile 2 die ggf. festgestellten Warnungen. Durch zweimal Drücken der Taste Service wird die Wartezeit für das Warmlaufen übersprungen und kann man Testauswahlen durchführen, auch wenn die Betriebstemperatur noch nicht erreicht ist. Durch Drücken einer Taste wird die Temperatur der Boiler slave in scroll visualisiert.
Die Wartungstafel sieht folgende Funktionen vor:

In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
Taste 1: Abrollen der Alarme, (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert).
Taste 5: Reset Störungen
Kode 01: Drehung Einheit
Kode 02: MDB Röhren füllen
Kode 03: MDB Röhren leeren
Kode 04: Test Eingänge und Röhrenentleerung für MDB
Kode 05: Reset Störungen (oder nur 5)
Kode 06: Test Komplett
Kode 07: Test nur Wasser
Kode 08: Bewegung ausgabedüsen
Kode 09: Säule drehen
Kode 12: Anzeige summe der anschläge
Kode 13: Becher aushängen
Kode 14: Test Mixer
Kode 15: Rückstellung der Rückzähler
Kode 16: Test ohne Zucker
Kode 17: Stäbchenauslösung aushängen
Kode 18: Mahldosierer test.
Kode 0A: Temperaturangabe der letzten 48 Stunden Vega A
Kode 0B: Temperaturangabe der letzten 48 Stunden Vega B
Taste+ Zucker: Reset Störungen
Taste– Zucker: Abrollen der Alarme, (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert).

Bei der Wartung müssen die angegebenen Nummern nacheinander auf der alphanumerischen Tastatur eingegeben werden, um die gewünschte Funktion zu erhalten.

6.0 INSTANDHALTUNG UND STILLEGUNG

6.1 Reinigen und Füllen

Um eine störungsfreien Betrieb des Automaten über einen langen Zeitraum hinweg sicherzustellen, ist es erforderlich, regelmäßig bestimmte Tätigkeiten durchzuführen, von denen einige zur Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften unerläßlich sind. Diese Tätigkeiten müssen bei geöffnetem und ausgeschaltetem Automaten durchgeführt werden ; das Reinigen muß vor dem Einfüllen der Produkte erfolgen. Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich mindestens +1°C und höchstens +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 70% überschreitet und er darf auf keinen Fall in Räumen aufgestellt werden, in denen Wasser zu Reinigungszwecken verspritzt wird (z.B. Großküchen...). Es ist verboten Gerät mit Wasser abzuspritzen.
Dispositionen im Kapitel III SICHERHEITSNORMEN und Kapitel 4.0 INSTALLIERUNG dieses Handbuchs beachten.

6.1.1 Wartungsempfehlungen

*La **Bianchi Vending Group** garantiert dauerhafte Funktionstüchtigkeit ihrer Automaten nur bei gewissenhaft ausgeführter vorbeugender Wartung wie nachfolgend aufgeführt:*

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	*ANZAHL DER EINGABEN*				
	5.000	*10.000*	*20.000*	*30/40.000*	*70/80.000*
Regenerierung Reinigungsanlage (* Harze)	●				
RAustausch des Kolbens einschließlich der Filter und Dichtung		●			
Kompletter Austausch Kaffegruppe		●			
Entkalkung des Espresso-Heisswassertanks und der Elektroventile				●	
Austausch Mahlanlage					●
Entkalkung des Instantgetränke-Heisswassertanks und der Elektroventile					●
* falls vom Hersteller der Reinigungsanlage nicht anderweitig angegeben.					

6.1.2 Regelmäßige Renigung durch den Wartungsbeauftragten

Vor der Entsorgung der Abfällen in den Mülleimern (schmutzige Becher, Stäbchen, Papier, Taschentücher, usw.). Nach der Entsorgung der Abfälle kann mit der Reinigung des Raumes begonnen werden.
- Entfernung des groberen Schmutzes
- Desinfizierung der Fußböden und Wände des Raumes im Umkreis von 1 Meter um den Getränkeautomaten
- Danach kann der Getränkeautomat geöffnet werden

6.1.3 Tägliche empfohlene Reinigung

Der Zweck des Reinigens ist die Vorbeugung von Bakterienansammlungen in den Bereichen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Reinigungsarbeiten müssen unter Einhaltung der Vorschriften aus Punkt 6.3.1 vorgenommen werden.

Vorgehen wie folgt :
- Tuch befeuchten und alle sichtbaren Teile der Ausgabekammer reinigen (Abb. 6.1 und 6.2)

Abnehmen und gründlich reinigen :
- Zuführschnecken und Produktrutsche (Abb. *6.3* - 1)
- Wassertrichter (**2**), Mixerkammer (**3**), Mixerschraube (**4**) und Nutmutter (**5**).
- Wasserschläuche aus Silikon
- Ausgabekammer (Abb. 6.4)
- Produktrutsche und Trichter (Abb. 6.5)

Vor dem Wiederzusammenbau müssen alle Teile gründlich abgetrocknet werden.
- Kaffeepulverreste mit Hilfe des Pinsels von der Kaffeegruppe entfernen; dazu kann die Gruppe von deren Aufnahme herausgezogen werden, um das Putzen zu vereinfachen (Abb.6.6).

6.1.4 Nachfüllen der Produkte

Wenn dies erforderlich ist, die Produkte und/oder Verbrauchsmaterialien des Automaten nachfüllen.

Diese Tätigkeiten sind gleich wie die unter Kapitel 4.6 beschriebenen Vorgehensweisen bei der Inbetriebnahme.

6.2 Gewöhnliche und außergewöhnliche Instandhaltung

Die in diesem Teil beschriebenen Tätigkeiten sind nicht allgemeingültig, sie hängen von Faktoren wie dem Härtegrad des Wassers, der Feuchtigkeit, den verwendeten Produkten, Arbeitsbedingungen und -umfang etc. ab.

Bei allen Tätigkeiten, die den Ausbau von Komponenten des Automaten vorsehen, muß sichergestellt werden, daß dieser ausgeschaltet ist.

Die nachfolgenden Tätigkeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden. Sollten Tätigkeiten am eingeschalteten Automaten durchzuführen sein, müssen sie ausgebildetem Fachpersonal anvertraut werden.
Umfangreichere Eingriffe wie die Entkalkung der Boiler bedürfen der guten Kenntnis des Automaten.

Jeden Monat müssen alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, mit einem Reinigungsmittel auf Chlorbasis desinfiziert werden, wie dies in Kapitel 4.5.3 beschrieben ist.

VERFAHRENSWEISE ZUR KONTROLLE DER PHASENEINRICHTUNG DER KAFFEEBAUGRUPPE

Sicherstellen, daß in der Stillstandsphase der Rotationsanzeiger mit dem Phasenanzeiger ausgerichtet ist (siehe Abb. 6.7).
Sicherstellen, daß in der Phase der Ausgabe von Kaffee der Rotationsanzeiger nicht mehr als 1,5 mm vor dem Bezugspunkt für die Ausgabe steht (der Rotationsanzeiger muß sich in der Ausgabeposition zwischen 0 und 1,5 mm vom Ausgabepunkt befinden).

6.3 WARTUNGSPROZEDUREN

Ideale Ausstattung:

Für die mit dem Nachfüllen und der Wartung beauftragten Personen sollte die ideale Ausrüstung wie folge zusammengesetzt sein:
- Instrumentenkoffer
- Saubere Kleidung
- Einweghandschuhe
- Klemme zum Schließen der Röhren
- Rolle mit Haushaltpapier
- Holz- oder Plastikstäbchen
- Reinigungsmittel
- Desinfizierungsmittel
- Schild “Getränkeautomat außer Betrieb”
- Ablagetisch (fakultativ)

Niemals verwenden:
- Schwämme, Lappen
- Pinsel
- Schraubenzieher oder metallische Gegenstände

6.3.1 Hygienisierung

EINIGE WICHTIGE HINWEISE

- Operatoren und Vending-Techniker, die für gewöhnlich mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen auf Körperhygiene und saubere Bekleidung achten.

Vor jedem Zugang zum Automaten muss folgendes beachtet werden:
- Sicherheitsschuhe oder zumindest geeignetes Schuwerk tragen
- Vorher gründlich Hände waschen
- Saubere kurze Fingernägel, kein Nagellack
- Saubere kurze Haare tragen
- Verletzungen wie Kratzer während der Wartung vermeiden
- Während der Arbeit darf weder gegessen noch geraucht werden
- Während der Arbeit weder Haare, Mund und Nase berühren
- Keine Ringe, Armbänder oder Uhren tragen
- Eventuelle Verletzungen abdecken
- Starke Parfümierung vermeiden

Am häufigsten werden Lebensmittel durch Berühren verunreinigt, deshalb vergessen Sie nicht, sich jedes mal die Hände zu waschen:
- bevor Sie mit der Arbeit am Automaten beginnen
- nachdem Sie auf der Toilette waren
- nachdem sie Haare berührt, sich geschneuzt oder gegessen haben
- nachdem Sie chemische Produkte zur Reinigung benutzt haben
- nachdem Sie anderen Leuten die Hand geschüttelt haben

Handschuhe müssen jedesmal gewechselt werden, wenn Sie mit verunreinigenden Gegenständen in Berührung kommen.

Wie kann die Hygiene erzielt werden:
- Durch den Einsatz von Desinfizierungsmitteln

Die Desinfizierungsmittel haben die Aufgabe die auf den Oberflächen vorhandenen Mikroorganisamen zu vernichten.

Wie kann die Sauberkeit erzielt werden:
- Durch Einsatz von Reinigungsmitteln

Die Reinigungsmittel haben die Aufgabe den groben Schmutz zu entfernen.
Im Handel sind Produkte erhältlich, die gleichzeitig eine renigende/desinfizierende Wirkung haben. Normalerweise sind diese in der Apotheke erhältlich (mit Chlor).

Für alle nicht aufgeführten Fälle gilt das HACCP; vor allem ist zu beachten:
- Reinigung der Räume
- Transport der Produkte
- Wartung der Geräte
- Entsorgung der Abfälle
- Zuführung von Trinkwasser
- Hygiene Personals
- Eigenschaften der Lebensmittel
- Richtlinie 93/43/EWG

Einige wichtige Hinweise (siehe Richtlinie 93/43)
- Die Umgebung von Lebensmittelautomaten muss frei von giftigem Material und so beschaffen sein, dass sich kein Schmutz ansammeln oder Schimmel auf dem Automaten bilden kann.
- Außerdem muss der Raum, in dem sich der Automat befindet, eine korrekte Reinigung ermöglichen und somit eine überkreuzte Kontamination von Lebensmitteln, Gerät, Material, Wasser durch Belüftung oder Eingriffe des Personals verhindert werden und externe Agenten wie Insekten oder andere Schädlinge ausgeschlossen sein.
- Prüfen Sie, ob der Wasseranschluss den EU-Richtlinien 80/778 entsprechen, die die Wasserqualität für Trinkwasser betreffen.

- Sorgen Sie für eine korrekte natürliche oder mechanische Belüftung und vermeiden Sie dabei mechanische Luftströme von einem verschmutzten Bereich in einen sauberen .

Die Reinigungsvorgänge können erfolgen an der Stelle, an der der Getränkeautomat aufgestellt ist

Beispiel für einen idealen Reinigungsvorgang eines Automaten für Heißgetränke:

Die mit der Reinigung der Anlage beauftragte Person muß vor dem Öffnen des Getränkeautomaten den sauberen Zustand des Raumes überprüfen und ein Schild anbringen, daß die potentiellen Verbraucher darauf hinweist, daß:

- "dieses Gerät auf Grund von Wartungsarbeiten außer Betrieb ist"
- es wichtig ist, daß während der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten der Beschäftigte nie seine Arbeitt unterbrechen muß, um den Getränkeautomaten einzuschalten.
- Benutzen Sie saubere Lappen bei der inneren Reinigung des Automaten, am besten Einwegprodukte.
- Vermeiden Sie immer den Kontakt von Reinigungsmitteln für das Gehäuse mit Reinigungsmitteln für diejenigen Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung keine Krankheitserreger von verschmutzten Teilen auf bereits gereinigte Teile übertragen werden.

A) Benutzen Sie saubere Handschuhe

B) Entnehmen Sie nie warmes Wasser aus Toilettenräumen

C) Reinigen Sie die mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile immer besonders gründlich

- Entfernen Sie gründlich alle Restspuren von Schmutz, bevor sie mit der Desinfektion beginnen.
- Vermeiden Sie tunlichst jeglichen Kontakt von Lebensmitteln mit verschmutzten Oberflächen.
- Halten Sie sich bei der Reinigungsprozedur strikt an die Herstelleranweisungen auf der Verpackung der chemischen Produkte. Bringen Sie auf keinen Fall die Verpackung der Lebensmittel in Berührung mit den Reinigungsmitteln.
- Achten sie immer auf den guten Zustand Ihrer Reinigungsmittel.

D) Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten müssen die Müllsäcke in die dafür vorgesehenen Bereiche weitab vom Automaten gebracht werden.

In der folgenden Tabelle fassen wir die Hinweise für korrektes Verhalten zusammen, um das Risiko der Ansiedlung von Bakterien im Inneren des Automaten zu vermeide

TYPOLOGIE DES EINGRIFFS	*ZEIT / ANZAHL DER EINGABEN*		
	TÄGLICH	*WÖCHENTLICH*	*20000 EINGABEN ODER MONATSMAXIMUM*
Entfernen und reinigen Sie alle sichtbaren Teile im Auswurfbereich mit hygienisierenden Flüssigreinigern	●		
Leeren Sie die Sammelwanne für flüssige Überreste und reinigen Sie sie mit hygienisierenden Reinigern	●		
Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und reinigen Sie ihn mit hygienisierenden Reinigern	●		
Entnehmen Sie alle Container und reinigen Sie mit einem feuchten Tuch alle Containerhalterungen, sowie den Boden und das Gehäuse des Automaten, vor allem den Auswurfbereich; nehmen Sie daraufhin die Hygienisierung vor		●	
* Hygienebausatz bestehend aus Plastikteilen für den Durchlauf des Produkts in flüssiger pder Pulverform (Schalen, Rohre, Auswurfsflansch, Düsen, ...). Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an die Firma La Bianchi Vending Group spa			●
*La Bianchi hat für jedes Automatenmodell passende Bausätze ausgearbeitet.			

6.4 Einstellungen

6.4.1 Dosage and grinding regulations

Der Automat wird mit folgenden voreingestellten Standardwerten geliefert :

– Kaffeetemperatur im Becher zwischen 70°C und 80 °C.
– Temperatur der Instantprodukte im Becher zwischen 70°C und 80 °C.
– Grammatur Kaffeepulver zwischen 6 und 8 Gramme.
– Instantpulvermenge wie Tabelle

Um für die verwendeten Produkte die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, folgende Parameter zu kontrollieren :

– **Abwiegen des gemahlenen Kaffees.** Die Menge durch Betätigung des Drehgriffs auf der Dosiervorrichtung einstellen (Abb.6.8).
Jede Stufe des Drehgriffes entspricht einem Wert von 0,05 g.
Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Menge verringert.
Durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Menge erhöht.
Die Veränderung der Produktmenge kann über die Bezugskennzeichnungen auf der Dosiervorrichtung überprüft werden (Siehe Abb. 6.8).
Die Kaffeescheibe muß normalerweise kompakt und leicht feucht sein.

- **Einstellung der manuellen Mahlung.**
Die Schraube (Abb. 6.9) drehen, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhält man eine feine Mahlung, entgegen dem Uhrzeigersinn eine grobe Mahlung.
Nach der Einstelllung müssen 3 Einstellungen am Produkt vorgenommen werden, um die Richtigkeit der Einstellung zu überprüfen, je feiner die Körnung ist, desto länger ist die Zeit bis zur Ausgabe des Produktes.

- **Automatische Einstellung der Mahlung (Abb.6.10)**
- Es ermöglicht, bei den Espresso-Ausführungen die Mahlung gleichmässig zu behalten, unabhängig von Feuchtigkeit, Temperatur und Mühlenverschleiss.
- Die erste Eichung wird bei ausgeschlossenem Gerät durchgeführt
- Dosis manuell einstellen (6-7g)
- Mahlung manuell einstellen
- Abgabezeit in Sek. rechnen (std 18s)
- Gerät anschliessen
- gemessene Abgabezeit einstellen, bei der Programmierung
- je 5 Espresso, wird diesen Parameter automatisch geprüft. Die gültigen Ablesungen entsprechen den dritten bzw. vierten Kaffee. Die ersten zwei werden nicht beachtet, weil sie sich aus den vorigen Einstellungen ergeben, die fünfte wird als Einstellung gelten.

6.4.2 Einstellung Wasserförderung für Instantgetränke

Bei den löslichen Produkten kann die Wassermenge und die Pulverdosierung elektronische durch Veränderung der Standardparameter eingestellt werden.

Der Vorgang wird im Kapitel 5.0 SOFTWARE ANLEITUNGEN beschrieben.

BEACHTEN: *Wenn man die Wassermenge durch die Einstellschraube der Instantproduktenventile enteicht, wird die abgegebene Wassermenge in den Becher beeinträchtigt und die Dosis geändert.*

Für den Zugang zum Magnetventil im Heizkessel Instantprodukte muss das Paneel (1) entfernt werden, indem die beiden auf Abbildung 6.12 gezeigten Schrauben (2) entfernt werden.

– Um eine korrekte Spülung der Becher zu erreichen, kann man auf die Wassermengenschraube wirken und die Dosierung danach prüfen (Fig. 6.11).

6.4.3 Zugang zu den Innenteilen

Für den Zugang zu den inneren Teilen des Verkaufsautomaten (Pumpen, Heizkessel Espresso, Magnetventile, elektrische Anschlüsse, usw.):

Version Espresso:

- Zuckerausgabeeinheit gegen außen drehen (Abb.6.13).
- das Paneel an den beiden auf Abb. 6.14 - 6.16 gezeigten Griffe ausziehen und bis zum vollen Ausschlag stützen (Abb.6.15 - 6.17).

Nach Ausführung der eventuellen Wartungsarbeiten das ganze Paneel hochheben, bis es die korrekte vertikale Position erreicht hat und danach die Zuckerausgabeeinheit durch Drehen nach rechts in ihre Arbeitsposition zurückführen.

Version Instantprodukt:

- Mixereinheiten ausbauen und die drei auf Abb. 6.18 und Abb. 6.19 gezeigten Schrauben lösen, Frontpaneel nach links schieben, bis zum Aushängen der Langlöcher, danach das Paneel entfernen, um den Zugang zum Geräteinnern freizugeben.

6.5 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Automaten müssen die folgenden vorbeugenden Tätigkeiten durchgeführt werden :

– Automat vom Strom- und Wassernetz trennen
– Instantboiler und Schwimmerwanne durch Entfernen des Stopfens am Schlauch auf der der Auslaßrutsche vollständig leeren.
– Nach der vollständigen Entleerung Stopfen wieder anbringen (Abb. 6.20)
– Alle Produktbehälter leeren
– Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich wie beschrieben reinigen
– Eimer für Flüssigabfälle leeren und gründlich reinigen
– Kaffeesatzbeutel entfernen
– Mit einem Tuch alle Flächen im Innern und auf der Außenseite des Automaten reinigen
– Den Automat mit Plastikfolie oder -sack abdecken (Abb. 6.21)
– In trockenen, geschützten Räumen lagern, in denen die Temeperatur nicht unter 1°C sinkt

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara sob sua responsabilidade que a família dos distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modelo: **BVM 952 – BVM 972**

É conforme aos Requisitos Essenciais de Segurança das Diretrizes:

1) Baixa Tensão 2006/95/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas ao material eléctrico destinado a ser utilizado dentro de alguns limites de tensão) **-BT-**
2) Compatibilidade Electromagnética 2004/108/CE (concernente a adaptação das legislações dos Estados membros relativas à compatibilidade electromagnética) **-EMC-**
3) REG. (CE) 1935/2004 relativa aos materiais e aos objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
REG. (CE) 1895/2005 relativo à restrição do uso de alguns derivados epoxídicos em materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares
DIR. 2002/72 CE relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.
Os testes/verificações foram executados em conformidade com as Normas Harmonizadas/Europeias vigentes:

1) BAIXA TENSÃO (Segurança Eléctrica BT):
EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008
(Segurança dos aparelhos eléctricos de uso doméstico e similar - Norma geral)
EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010.
(Normas especiais para distribuidores comerciais e aparelhos automáticos para a venda)
EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Medição do ruído acústico. Nível de Pressão Sonora: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA (EMC):
EN 55014-1:2006 (Limites e métodos de medição das características de rádio distúrbio dos aparelhos electrodomésticos, e similares com motor ou térmicos, dos utensílios e dos aparelhos eléctricos similares)
EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de imunidade para aparelhos electrodomésticos, utensílios e aparelhos eléctricos similares)
EN 61000-3-2: 2006 (Limites para as emissões de corrente harmónica)
EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitação das flutuações de tensão e dos flicker em sistemas de alimentação em baixa tensão para aparelhagens com corrente nominal ≤ 16 A)
EN 62233:2008 Métodos de medição dos campos electromagnéticos de electrodomésticos e aparelhos similares no que diz respeito à exposição humana.

3) IDONEIDADE DOS MATERIAIS EMPREGADOS EM CONTACTO COM SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES
Testes de "Idoneidade ao contacto com substâncias alimentares" como previsto pela legislação italiana D.M. 21-03-1973 e sucessivas actualizações ⇒ Decreto 4 de Maio 2006 n° 227, e das adaptações das Directivas Europeias: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n° 1935/04 e Reg. CE n° 1895/2005.

O ADMINISTRADOR DELEGADO
Omero De Martin

Zingonia di Verdellino (BG), Janeiro 2010

INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS
Seguindo do Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.185 e o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.151 "Atuação das Diretrizes **2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE,** relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos , e à eliminação dos resíduos".

O símbolo da caixa com um "X" (cancelado) significa que o produto no final de sua vida útil deve ser recolhido separado dos outros resíduos.
O usuário deverá, portanto, conferir o aparelho que chegou ao final de sua vida, nos centros de coleta diferenciada dos resíduos eletrônicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de uma nova aparelhagem equivalente.
A coleta diferenciada adequada para o início do encaminhamento adequado da aparelhagem à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reciclagem dos materiais dos quais é composta a aparelhagem.
A eliminação abusiva do produto por parte do usuário comporta a aplicação das sanções administrativas como o D.L. n. 22/1997 (artigo 50 e seguintes dos D.L. n. 22/1997).

Bianchi Vending Group S.p.A.
Società Unipersonale - Cap. Soc. € 5.000.000,00 i.v.
www.bianchindustry.com info@bianchindustry.com
P.I./C.F./Reg.Impr.BG 01945980223 IT - n° iscrizione R.A.E.E. IT08020000001049

CERT. N° 9105.BNVD ISO 9001:2000
CERT. N° 9191.BNVD UNI EN ISO 14001:2004

Sede Legale • C.so Africa 9, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Bergamo • Viale Parigi 5, 24040 Loc. Zingonia, Verdellino, BG, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.035.883.304
Stab. Latina • Via Civitona 6/8, 04010 Loc. Le Castella, Cisterna di Latina, LT, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.06.968.91.107
Stab. Pescara • Via Piano di Sacco 52, 65013 Contrada S. Agnese, Città S. Angelo, PE, Italia, tel. +39.035.45.02.111, fax +39.085.969.177

Declaração de Conformidade

Diretiva RoHS

Diretiva 2002/95/CE do Parlamento Europeu e
do Conselho de 27 de Janeiro de 2003
a respeito da restrição do uso de determinadas substâncias perigosas
nas aparelhagens elétricas e eletrônicas
A Bianchi Vending Group S.p.A. declara que:

desde 1° de Julho de 2006 todo produto da Bianchi Vending Group S.p.A. colocado no mercado na Europa encontra-se em conformidade com a Diretiva RoHS e, portanto, não contém concentrações que ultrapassem os limites permitidos para as seguintes substâncias:

- Chumbo (Pb)
- Mercúrio (Hg)
- Cadmio (Cd)
- Cromo hexavalente (Cr(VI))
- Bifenil polibromados (PBB)
- Éteres de bifenil polibromados:
  ou Penta Bromo Bifenil Éter (PBDE)
  ou Octa Bromo Bifenil Éter (OttaBDE)
  ou Deca Bromo Bifenil Éter (DecaBDE)
- Sulfonato perfluoroctano (PFOS)
- Policloronaftaleno (PCN)
- Bis(tribromo fenoxi)etano Policlorobifenil (PCB)
- Benzeno

O ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), 12 de Janeiro de 2009

ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA, LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM USO CORRETO EM CONFORMIDADE AS NORMAS FUNDAMENTAIS DE SEGURANÇA.

ATENÇÃO: *Importantes dicas para a segurança!*

LER *atentamente o manual de instruções antes de por em função.*

Para qualquer manutenção, ***desligar a alimentação elétrica***

ATENÇÃO: *maquina em tensão*

ATENÇÃO: *partes quentes em contato!*

ATENÇÃO *Partes em movimento*

PE *Indicação do fio terra*

ADVERTENCIAS

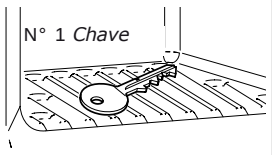
OPERADOR DA MANUTENÇÃO

E' a pessoa responsavel pela recarga dos recipientes de produto solúvel, açucar, café culherzinhas e copos.
Ele deve também efetuar a limpeza do distribuidor (ver as operações indicadas no capítulo 6.0). Em caso de avarias, deve chamar o tecnico instalador.

TECNICO INSTALADOR

O instalador é a pessoa encargada pela instalação do distribuidor automático, pelo funcionamento e programação das funções.
Todas as operações de regulagem, são de exclusiva competência do instalador que conhece a password de entrada na programação.

Chaves utilizaveis pelo OPERADOR DA MANUTENÇÃO e pelo TECNICO INSTALADOR



Apetrechos necessários para intervenções no distribuidor automático

CHAVES TUBULARES
n° 5,5 - n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 20 - n° 22

CHAVES DE BOCA (com pinos)
n° 7 - n° 8 - n° 10 - n° 12 - n° 14

CHAVES DE PARAFUSOS
Corte pequeno
Corte medio
Corte grande
Cruz normal
Cruz pequeno
Cruz medio
Cruz grande
Em Teflon de corte pequeno para regular Trimmer

CHAVE CRICK n° 14

TESTER

TESOURA ELETRICISTA

KIT DE PROGRAMAÇÃO

INDICE

PREMISSA
1.0 CARATERISTICAS TECNICAS
2.0 DESCRIÇÃO TÉCNICA DO FUNCIONAMENTO
3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
4.0 INSTALAÇÃON
5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE
6.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE
7.0 DESMANTELAMENTO
8.0 ALARMES

PREMISSA

I - Advertencias para o operador

Este distribuidor automático foi projetado e fabricado no rispeito das normas existentes pelo que se refere a segurança e é garantido para as pessoas que executam corretamente as instruções de carga e limpeza ordinaria indicadas neste manual.

O utilizador não deve por nenhuma razão tirar as proteções que necessitam de um apetrecho para serem removidas.

Algumas operações de manutenção (que podem ser executadas somente por tecnicos especializadosspecializzati e são indicadas neste manual com um pitograma apósito) devem ser efetuadas rodeando as proteções de segurança do distribuidor.

Para o respeito das normas de segurança, algumas operações são de exclusiva competência do tecnico instalador e somente com uma especial autorização também do operador da manutenção ordinária pode efetuar as operações particulares.

Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.

II - Advertencias gerais

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.

O operador deve conhecer perfeitamente as informações deste manual para um correto uso do distribuidor automático.

As intervenções sobre o distribuidor automático devem ser efetuadas por pessoal tecnico treinado.

O usuário deve conhecer os mecanismos de funcionamento do distribuidor automático.

- *E' responsabilidade do comprador verificar que os usuários sejam treinados e conheçam todas as informações contidas na documentação e indicações da documentação tecnica fornecida.*

  Apesar de que o fabricante tenha respeitado as normas de segurança, as pessoas que intervem sobre o distribuidor automático devem estar perfeitamente conscientes dos eventuais perigos existentes operando sobre a máquina.
- *Este manual é parte integrante da distribuidor automático e deve sempre ficar no interno da mesma, para permitir o utilizo por parte dos varios operadores, até o desmantelamento e/ou destruição do distribuidor automático.*
- *Em caso de perda ou dano deste manual, é possível pedir outra copia ao fabricante indicando os dados sobre a matrícula do distribuidor automático mesmo.*
- *Só utilizando peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
- *Modificações à maquina máquina não concordadas anteriormente com a casa construtora e executadas pelo tecnico instalador e/ou gestor devem ser consideradas de sua plena responsabilidade.*
- *O tecnico / gestor deve executar todas as operações necessárias para manter a eficiencia da máquina antes e durante o uso.*
- *Qualquer manomissão ou modificação da máquina não autorizada pelo fabricante fica de responsabilidade de quem fez as modificações e anulam automaticamente as responsabilidades de garantia da máquina mesma.*
- *Este manual ilustra as prestações da máquina, na hora da imissão no mercado, do distribuidor automático;eventuais modificações, amelhoramentos, efetuadas sobre as máquinas comercializadas sucessivamente, não obrigam a* **BIANCHI VENDING GROUP** *nem a intervir sobre o distribuidor automático fornecido anteriormente, nem a atualizar a relativa documentação tecnica fornecida em dotação.*
- *A* **BIANCHI VENDING GROUP**, *em qualquer momento pode modificar os manuais já existentes, enviando à seus clientes uma copia que deve ser conservada com o manual.*

Eventuais problemas tecnicos que podem verificar-se sao facilmente resolvidos consultando este manual; para maiores informações, contatar o vendedor onde foi comprado o distribuidor automático ou o Serviço Tecnico aos numeros:

☎ +039. 035.45.02.111 - fax +039. 035.883.304

Em caso de chamada saber indicar:

- *os dados indicados sobre a matricula (Fig.1)*
- *versão do programa contido no micro-processor (plaqueta adesiva no componente montado na placa).*

*A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou coisas por :*

- *instalação não correta*
- *alimentação elétrica e/ou hidrica não apropriada*
- *limpeza e manutenção não adequadas*
- *modificações não autorizadas*
- *uso improprio do distribuidor*
- *peças não originais*

– *Em caso nenhum a Bianchi Vending Group S.p.A. torna-se responsável a pagar eventuais danos devidos à interrupções forçadas das distribuições do distribuidor por causa de avarias.*
– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas somente por pessoal tecnico qualificado e anteriormente treinado.*
– *Para a recarga utilizar somente produtos alimentares especificos para o uso em distribuidores automáticos.*
– *O distribuidor automático não é idoneo para ser instalado ao externo, lugares secos, com temperaturas acima de 1°C e não pode ser montado em lugares onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....).*
Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina

III - NORMAS PARA A SEGURANÇA

Antes de utilizar o distribuidor automático, ler atentamente este manual.
– *As operações de instalação e manutenção, devem ser executadas exclusivamente por pessoal tecnico qualificado.*
– *O utilizador não deve de forma nenhuma por as mãos nas partes do distribuidor automático protegidas com dispositivos que necessitam de um apetrecho para serem desbloqueadas*
– *Conhecer e respeitar os avisos de perigo é uma condição necessária para operar com boa segurança seja pelo que se refere a instalação, funcionamento e manutenção da máquina.*

Desligar sempre o CABO DE ALIMENTAÇÃO antes das operações de manutenção ou limpeza.

NÃO OPERAR ABSOLUTAMENTE SOBRE A MAQUINA E NÃO TIRAR PROTEÇÃO ALGUMA ANTES DO COMPLETO RESFRIAMENTO DAS PARTES QUENTES!

– *Só com o uso de peças originais é garantido um bom funcionamento e uma otima prestação do distribuidor automático.*
– *Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 50° C e a humidade não esteja além do 85%.*
– *Para garantir um funcionamento regular, manter sempre o distribuidor automático em perfeitas condições de limpeza.*
– *No caso em que na hora da instalação se verificarem condições de uso diferentes das indicadas neste manual, será necessário contatar imediatamente o fabricante antes do uso do distribuidor automático.*
– *Controlar também que sejam comprendidas e aplicadas novas e eventuais normas estabelecidas pelas autoridades nacionais ou provinciais.*

Este aparelho não foi projetado para o uso por parte de pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho e sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela segurança das mesmas.
As crianças devem ser controladas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.

O acesso à área de serviço somente é permitido a pessoal dotado de conhecimento e experiência prática do aparelho.

1.0 CARATERISTICAS TECNICAS

	BVM972	BVM952
Altura (A)	1830 mm	1620 mm
Largura (B)	666 mm	666 mm
Profundidade (C)	776 mm	776 mm
Peso	140 kg÷190 kg (3)	155 kg
Tensão de alimentação	V230	V230
Potencia instalada (1)	1,8 kW ÷ 3,2 kW	1,8 kW ÷ 3,2 kW
Corrente nomina (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Alimentaçao rede hídrica	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSUMOS MEDIOS:		
IDLE STATE MODE segundo EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE segundo EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Conexão rede hídrica	3/8" gas	3/8" gas
Conexão rede eléctrica	tomada SCHUKO	tomada SCHUKO
DISTRIBUIDOR COPINHOS		
Diâmetro copos mm	70÷74	70÷74
RESISTENÇIAS TANQUE		
Do tipo blindado caldeira do café:	1500W	1500W
Do tipo blindado caldeira solúveis:	2000W	2000W
CAPACIDADE RECIPIENTES		
Café em grãos	Kg 3,5	Kg 3,5
Café soluvel	Kg 1,4	Kg 1,2
Leite granular	Kg 2,2	Kg 1,7
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,2
Chocolate	Kg 4,8	Kg 3,6
Chá	Kg 5,2	Kg 3,3
Chá natural	Kg 2,4	Kg 1,7
Caldo	Kg 3,8	Kg 3,6
Açucar	Kg 4,0	Kg 4,0
Copinhos n°	700	500
Culherzinhas n°	540	400
Tipo lâmpada	LED	LED
Nível de pressão sonora ponderada A		58,2 dB ± 2,5 dB
Nível de potência sonora ponderada A		71,0 dB ± 3,0 dB

(1) Controlar a potencia nominal indicada sobre a etiqueta dados do distribuidor.
(2) Segundo a versão pedida e às normas em vigor no lugar de utilizo.
(3) Segundo a versão.

CONHECER O DISTRIBUIDOR

Mod. BVM972 (Fig.1.2)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo distribuição bebidas
3 Grupo distribuição açucar
4 Sistemas de pagamento
5 Coluna copinhos
6 Ficha CPU
7 Placa de potência
8 Coluna paletinas
9 Filtro descalcificado
10 Recipiente fundos liquidos
11 Zona distribuição
12 Tecla de serviço
13 Tecla de lavagem
14 Grupo refrigerador (optional)

Mod. BVM952 (Fig.1.3)

1 Grupo café, moedor
2 Grupo distribuição bebidas
3 Grupo distribuição açucar
4 Sistemas de pagamento
5 Coluna copinhos
6 Ficha CPU
7 Placa de potência
8 Coluna paletinas
9 Filtro descalcificado (optional)
10 Recipiente fundos liquidos
11 Zona distribuição
12 Tecla de serviço
13 Tecla de lavagem
14 Carter superior
15 Grupo refrigerador (optional)

1.1 Uso contemplado

O distribuidor automático deve ser usado exclusivamente para bebidas, preparadas misturando produtos alimentares com água (por infusão pelo que se refere o café espresso).

Utilizar produtos alimentares adequados à distribuição automática em recipientes abertos. As bebidas vem distribuidas em apositos copinhos de plástica distribuidos automáticamente pela máquina.

Onde for contemplado, vem distribuida tambem a culherzinha para misturar o açucar. As bebidas devem ser utilizadas imediatamente e em nenhum caso conservadas para um successivo consumo.

CAFE' ESPRESSO

Este processo verifica-se só nos modelos dotados de grupo café espresso, depois dos processos de distribuição copinho e açucar.
– o moedor ativa-se até alcançar a dose de café moido selecionada pelo dosador (figure 2.3).
– ativa-se o eletromagnete do dosador, que provoca a abertura da janelinha e a caída do café no copinho
– ativa-se o motoredutor rotação grupo para levá-lo em posição de distribuição e contemporaneamente comprimir a pastilha (Fig.2.4-Fig.2.5).
– ativa-se a bomba que distribue a quantidade de água selecionada, e controlada pelo apósito dispositivo eletronico (contador volumetrico), puxando pelo tanque café (Fig.2.6)
– ativa-se novamente o motoredutor grupo café para levá-lo em posição de descanço; durante este movimento vem também expelida a pastilha de café usada.

A sequencia destas operações (moagem e distribuição café) pode verificar-se no sentido inverso em relação ao tipo de seleção utilizada.

DISTRIBUIÇÃO CULHERZINHA

Este processo vem ativado somente sobre as versões onde foi contemplado o distribuidor culherzinhas; è possível selecionar a culherzinha sobre amargo e/ou solúvel.

– ativa-se o motoredutor que aciona o dispositivo de desganchamento culherzinha no copinho (Fig.2.7).

BEBIDAS SOLUVEIS
Este processo ativa-se quando a distribuição dos copinhos e do açucar está completada.
Segundo o tipo de bebida desejada e o modelo do distribuidor, para a preparação da bebida podem ativar-se os processos embaixo descritos.
– ativa-se, se presente, o motomisturador (Fig.2.8)
– A electroválvula fixada na caldeira dos solúveis (Fig.2.9) ou na caldeira do café (Fig.2.10) é activada para emitir no batedor a quantidade de água programada.
A caldeira Solúveis é montada na versão solúveis e na versão Expresso Dupla caldeira.
- O motoredutor do produto soluvel ativa o caracol para vazar a quantidade de produto selecionado no misturador (em algumas versões diversos produtos podem ir para o mesmo mixer, ver o caso do leite e chocolate) (Fig.2.11).
- Distribuída a quantidade de água e de pó pré fixada, o batedor será desactivado depois de um tempo T programado.

3.0 MOVIMENTAÇÃO DO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Movimentação e Transporte (Fig.3.1)
O transporte do distribuidor deve ser efettuado por pessoal competente.
O distribuidor vem fornecido sobre pallet; para a deslocação utilizar um carrinho e movimentá-lo lentamente para não capotá-lo.
Não :
– *levantar o distribuidor com correias ou prensas*
– *arrastar o distribuidor*
– *virar ou deitar o distribuidor para o transporte*
– *dar pancadas no distribuidor*
Evitar que o distribuidor:
– *tome choques*
– *seja sobrecarregado com outros volumes*
– *fique esposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor*
– *seja posicionado em lugares húmidos*
A casa construtora não é responsável por eventuais danos causados por inobservância parcial ou total das advertências acima indicadas.

3.2 Estocagem
Para a estocagem, evitar de por mais máquinas encima, mante-las em posição vertical, em lugares secos com temperaturas não inferiores a 1°C (Fig.3.2).

3.3 Embalagem
O distribuidor é protegido por cantos em polistirolo e por uma pelicula transparente em polipropilene (Fig.3.2).
O distribuidor automático vem entregado embalado, garantindo também uma proteção mecânica e contra as agressões do ambiente externo .
Sobre a embalagem vem aplicadas etiquetas que indicam:
- manobrar com cura
- não capotar
- proteger da chuva
- não sobrepor
- proteger das fontes de calor
- não resistente aos choques

3.4 Recebimento
Na hora de recebimento precisa verificar que o distribuidor automático não tenha recebido choques no transporte. Em caso contrario reclamar imediatamente com o transportador.
Na fim do transporte a embalagem deve ser integra, quer dizer não deve:
– apresentar achatamento, marcas de choque, deformações ou rupturas da embalagem
– apresentar marcas de partes molhadas que possam indicar que a embalagem ficou na chuva, gelo ou calor
– apresentar marcas de manomissão.

3.5 Desembalagem
– Tirar a embalagem do distribuidor, cortando o filme protetivo que o enrola, ao longo de um dos cantos de proteção (Fig.3.3).
– Desganchar o distribuidor do pallet para o transporte, desparafusando os parafusos (A) que o bloqueiam ao pallet mesmo (Fig.3.4).
– Soltar o palet e introduzir os 4 pezinhos nos furos roscados (Fig. 3.5) deixados soltos dos parafusos (A)
– tirar a chave da zona distribuição (Fig.3.6)
Abrir a janelinha do distribuidor e tirar a fita adesiva dos componentes aquí elencados:
- coluna copinhos (exemplo Fig.3.7)
- caixa
- Recipiente do açucar
- peso da coluna culherzinhas
- cobertura caixa fichas Master
- recipientes produtos
- flutuante cheio fundos liquidos
- faixa terminal
- recipiente fundos liquidos

– tirar o polistirolo que bloqueia os recipientes produtos (Fig.3.8)

As embalagens devem ser deixadas à pessoas competentes porque fontes de poluição para o ambiente Para a destruição consultar firmas autorizadas.

4.0 INSTALAÇÃO

4.1 Posicionamento
– Se posicionado perto de uma parede, a parte traseira deve ficar a uma distancia mínima de 5 cm da mesma (Fig.6.1), para permitir uma ventilação regular. Em caso nenhum cobrir o distribuidor com panos ou coisas parecidas.
– Posicionar o distribuidor, prestando atenção ao nivelamento regulando os pezinhos já montados sobre o móvel (Fig.6.2). Verificar que o distribuidor não tenha uma inclinação superior aos 2°.

ATENÇÃO! *Não posicionar o aparelho perto de objetos inflamáveis, respeitando uma distância mínima de segurança de 30 cm.*

*A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inconvenientes causados pela inobservancia das normas de posicionamento.*
Se a instalação vem efetuada em corridores de evacuação de segurança verificar que com o distribuidor com a porta aberta fique um espaço suficiente à passagem (Fig.6.1).
Para não sujar o chão, causa caídas acidentais de produtos, utilizar, se necessário, debaixo do distribuidor, uma proteção suficientemente larga para cubrir o raio de ação do distribuidor automático.

4.2 Conexão à rede hídrica
Antes de coneter o distribuidor à rede da água, verificar que esta seja:
– potável (eventualmente com um exame de laboratório)
– tenha uma pressão entre 0,5 e 6.5 Bar (caso contrario utilizar uma bomba ou um redutor de pressão, a segunda dos casos).
– instalar, se não for presente, uma torneira em posição accessível para isolar o aparelho da rede hídrica se for necessário (Fig.4.3).
– antes de efetuar a conexão hídrica, deixar sair um pouco de água da torneira para eliminar eventuais residuos de impuridade e de sujeira (Fig.4.4).
– Coneter a torneira ao distribuidor, utilizando um tubo de nylon para alimentos e que possa suportar a pressão da rede. No caso se utilize tubo flexível é necessário montar no seu interno a bússola de renforço em dotação (Fig.4.5).
– A Ligação contemplada é um 3/8 gas (Fig.4.6).

4.3 Conexão à rede elétrica
O distribuidor funciona com tensão monofase 230 Volt e é protegido com fusíveis de 12,5A e 20A. (10A e 20A o modelo monotanque e a versão solúvel, 15A e 20A a versão solúvel frio).

Aconselhamos verificar que:
- a tensão de rede de 230 V não tenha um descarte maior do ± 6 %.
– a linha de alimentação seja adequada à carga do distribuidor automático
– utilizar um sistema de proteção diferenciado
– posicionar o aparelho de forma que a tomada fique facilmente alcançável. Le distributeur doit être relié impérativement à une prise avec terre.
O aparelho deve ser conetado a uma tomada de terra segundo às normas vigentes.
Verificar que a conexão do fio de terra da aparelhagem seja eficiente e conforme às normas nacionais e europeas de segurança elétrica.
Se necessário pedir a intervenção do pessoal profissionalmente qualificado para o controle da aparelhagem.
– O distribuidor é equipado de cabo de alimentação H05VV-F 3x1,5mm², com tomada SCHUKO (Fig.4.7).
– As tomadas não compativeis com a do aparelho devem ser substituidas (Fig.4.8).
– E' proibido o uso de prolomgamento, adaptadores e/ou tomadas multiplas.
– Em alguns modelos estão montadas fichas específicas para o local de destinação.
A **Bianchi Vending Group S.p.A.** declina qualquer responsabilidade por inobservância parcial ou total das advertencias acima.
Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.

A substituição dos cabos de alimentação deve ser efetuada por pessoal especializado

4.4 Por em função
O distribuidor está equipado de um interruptor de segurança (Fig.4.9) que tira tensão a todos os utilizadores, cada vez que a porta vem aberta (ver esquema elétrico).
Em caso de necessidade, portanto, abrir a porta ou desconeter a tomada da aparelhagem.
Ficam sob tensão, a morseta do cabo de alimentação (Fig.4.10-pos.1) e a tomada de serviço no interno do distribuidor automático (Fig.4.11-pos.2).
– Para algumas operações é porem necessário operar com a porta aberta, mas distribuidor ativo.
E' possível, para o pessoal tecnico instalador, operar assim, introduzindo a especial chavinha em plástica, em dotação ao distribuidor automático, no interuptor porta, virando-a de 90° (Fig.4.12).
A abertura e a eventual ativação com porta aberta do distribuidor, devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal autorizado e tecnicamente preparado.
Não deixar sem guarda o distribuidor aberto.
Deixar a chavinha só a pessoal competente.
A cada acionamento do distribuidor segue-se um ciclo de diagnóstico para verificar o estado das periféricas do D.A. e efetua-se a reactivacção das partes em movimento.

4.5 Instalação

4.5.1 Lavagem resinas descalcificador quando instalado como acessório.

Antes de encher o circuito hidráulico do distribuidor, aconselhamos efetuar a lavagem das resinas resinas do decalcificador operando assim:
- por o tubo da torneira inferior num recipiente adequado
- abrir a torneira (Fig.4.13)
- introduzir a chavinha no interruptor porta (Fig.4.12)
- deixar sair a água até que não saia límpida (Fig.4.14)
- tirar a chavinha e fechar a torneira

A BVM972 e BVM952 monta na fábrica o filtro com cartucho e não prevê a aplicação do procedimento acima. Neste caso basta ligar o DA à rede e proceder com o carregamento do circuito hidráulico

4.5.2 Enchimento circúito hidráulico

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

O procedimento de instalação é válido só nos distribuidores com mono caldeira. Em particular a caldeira do espresso e a Caldeira com polisulfone com sondas de nível.

MONO CALDEIRA ESPRESSO

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.
O distribuidor puxará automáticamente a água para que o micro vácuo da água não seja N.C. ao menos por 15 segundos. Nesta condição o D.A. acende a bomba e, em condição de resistência OFF, distribuirá 200 cc de água (medidos através da ventuinha). Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará a aquecer a água na caldeira.

CALDEIRA POLISULFONE com SONDAS DE NÍVEL

Na saída das linhas BV o distribuidor será colocado em de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.
O distribuidor puxará automáticamente a água para que as sondas de nível máximo detectem a presença da água. Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará a aquecer a água na caldeira

MONO CALDEIRA INIXIDÁVEL PARA SOLÚVEIS

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.
O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automáticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácua da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos). Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, epera-se que o micro vácuo da água volte N.C.. Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data serão decorridos 10 segundos ao final dos quais o D.A. iniciará a aquecer a água na caldeira.

DUPLA CALDEIRA

Na saída das linhas o distribuidor será colocado em condição de PRIMEIRA INSTALAÇÃO. Uma vez instalado o operador ligará somente a água (seja no caso de ligação à rede que a reservatório autónomo) e a rede eléctrica.
O distribuidor, em condição de resistência OFF, puxará automáticamente a água e abrirá a electroválvula 2 para eliminar o ar presente na própria caldeira. Esta condição durará 200 segundos. Terminado este timeout o distribuidor fechará a electroválvula 2 e a entrada da água por 20 seg. Depois deste tempo continuará o carga da água até que o micro vácua da água não seja N.C. por um tempo superior a 5 seg. (operação ligada a um segundo timeout de 200 segundos).
Nesta condição o D.A. liga a electroválvula 2 distribuindo água por 20s. Terminada a preparação, espera-se que o micro vácuo da água volte N.C..
Esperados 10 segundos o D.A. acende a bomba e, em condições de resitência OFF, distribuirá 200 cc de água através da ev do café (medidos através da ventuinha). Depois deste procedimento é memorizada a data de instalação do distribuidor. Confirmada a data, o D.A. espera 10 segundos e logo após iniciará o aquecimento da água nas 2 caldeiras. Uma vez acabado o enchimento efetuar algumas lavagens do grupo mixer para encher todos os circuitos e eliminar eventuais residuos da caldeira (Fig.4.16).
Antes de dar tensão, verificar a conexão do distribuidor à rede hídrica e a abertura da torneira da água.

4.5.3 Lavagem partes em contato com alimentos

Com o distribuidor ligado efetuar algumas lavagens dos misceladores premendo os botões segundo quanto indicado nas funções de serviço para eliminar qualquer possível residuo de sujeira do tanque café ou tanque soluveis.
- lavar bem as mãos
- preparar uma solução disinfetante antibaterica de base cloro (produtos que se acham nas farmácias) em relação às concentrações do produto mesmo
- tirar todos os recipientes produzidos pelo distribuidor (Fig.4.17)
- tirar as tampas e as guias produtos (Fig.4.18). Por tudo na solução antecedentemente preparada
- tirar todas as guias pó, funis água, camaras e pás de misturagem, tubos de silicone e por também todos estes particulares na solução preparada (Fig.4.19)
- com um pano molhado na solução limpar também as bases dos misturadores (Fig.4.20)
- as partes devem ser deixadas na solução pelo tempo indicado na embalagem.
- em seguida tirar todas as partes, enxaguá-las bem, secá-las perfeitamente e re-montá-las no distribuidor .

Para maior segurança depois da re-montagem, efetuar algumas lavagens automáticas para eliminar eventuais resíduos.

4.5.4 Instalação sistemas de pagamento

O distribuidor vem fornecido sem o sistema de pagamento:
A instalação do sistema de pagamento vem efetuada pelo tecnico instalador.
A Bianchi Vending Group S.p.A. não considera-se corresponsável por eventuais danos à máquina mesma e/ou coisas e/ou pessoas devidos a uma não correta instalação.
- abrir a porta de proteção fichas (Fig.4.21).
- coneter o sistemas de pagamento (Fig.4.22) para as fichas à ficha Master

Os seletores devem ser ligados diretamente sobre a ficha Master, os sistemas seriais executive com o cabo interface em dotação.
Entrar na programação para a taragem.
Consultar o capítulo "5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE" para verificar a seleção dos parametros, adequados ao sistema usado.
Verificar as conexões do sistema de pagamento, consultando o esquema da trazido.
- enganchar o dispositivo (Fig.4.23).

4.6 Carga produtos (com a máquina desligada)

4.6.1 Carga recipientes

- Para efetuar a carga é necessário extrair cada recipiente. Particularmente para o café em grãos è necessário fechar a chapa de fecho antes de desfiar o recipiente (Fig.4.26).
- levantar a tampa de cada recipiente e por o produto como indicado na etiqueta (Fig.4.27)
- verificar que não hajam grumulos, não comprimir o produto e não utilizar uma quantidade ecesiva, para o consumo previsto no tempo duas cargas.

BVM952

O distribuidor modelo BVM952 é fornecido de um carter superior que pode ser aberto.
Através desta abertura é é possível acessar os recipientes para efetuar as operações de carregamento do produto.
Nas figuras 4.24 e 4.25 são indicadas as operações corretas para a abertura e fechamento do carter.

Atenção! Apertar a mola indicada na figura 4.25 antes de fechar o carter.

Controlar a capacidade de cada recipiente na seção CARATERISTICAS TECNICAS.

4.6.2 Carga copinhos

Utilizar só copinhos idoneos para a distribuição automática, (verificar as suas caracteristicas ,consultando o capítulo 1.0 "Características Técnicas") prestar atenção a não comprimí-los durante a carga.

Não tentar de virar manualmente a coluna.

Primeira carga

Em fase de instalação com distribuidor copinhos completamente vazio, operar assim:
- Controlar que a coluna copinhos não esteja alinhada com o furo de distribuição. Em seguida cargar todas as colunas operando no sentido antehorario, viceversa (quando a coluna está posicionada em correspondencia do furo de distribuição), fechar a porta e alimentar a máquina de forma que a coluna copinhos vire e desloque-se automaticamente numa posição não alinhada com o furo e seguir com a carga (Fig.4.28).
- por a tampa da coluna copinhos e enganchar a suporte superior (Fig. 4.29).

Normal carga

A normal carga das colunas copinhos deve ser efetuada com a máquina desligada, e efetua-se simplismente abrindo a porta anterior, levantando a tampa e introduzindo os copinhos que faltam.

4.6.3 Carga culherzinhas

Atenção! Utilizar só paletinas próprias para serem usadas em distribuidores automáticos.
- Tirar o peso de metal do incolonador (Fig. 4.30)
- Introduzir as culherzinhas com a fita de embalagem na coluna e quando forem posicionadas sobre o fundo cortar e desfiar a fita (Fig. 4.31)
- Prestar atenção que as culherzinhas não presentem babaduras, não estejem encurvadas e que estejem todas posicionadas horizontalmente
- Uma vez acabada a carga re-introduzir o peso (Fig. 4.32).

4.6.4 Introdução saco fundos

- tirar o anel de suporte do saco do seu alojamento (Fig. 4.33)
- introduzir o saco em plástico dobrando-o sobre o suporte

Utilizar sacos bastante compridos que toquem a base do distribuidor.
Verificar se o recipiente de coleta de líquidos está na posição (Fig. 4.33) e realizar periodicamente o esvaziamento.

4.8 MODALIDADES ANTES DA AUTO-INSTALAÇÃO

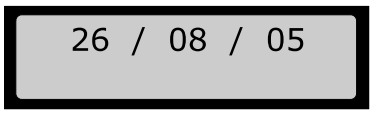
Na primeira inicialização da máquina será efetuada uma auto-instalação.
O objetivo deste procedimento é evitar as ligações manuais de fios nas fichas, após o enchimento do circuito hidráulico.

Para Mono caldeira Expresso:
No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.
Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará uma carga automática de água que continuará até que a ventoinha não terá contado a passagem de 200 colheres de água (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).
O procedimento será executado com a resistência apagada.
No final o display mostrará uma data.

Para Dupla caldeira Expresso:
No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.
Quando o flutuante estiver na posição alta, a máquina iniciará o processo de instalação automática e consequente carregamento de ambas as caldeiras (será então distribuída a água através de um mixer e pela EV 3 vias Café durante o procedimento). O procedimento será executado com a resistência apagada. No final o display mostrará uma data.

Para Caldeira Solúvel:
No acendimento do distribuidor a água enche o airbreack.
Quando o flutuador estiver na posição alta por pelo menos 5 segundos consecutivos a máquina abrirá uma válvula solúvel e iniciará um ciclo de carga de água na caldeira (será então distribuída água através de um mixer durante todo o procedimento).

O procedimento será executado com a resistência apagada.
No final o display mostrará uma data.



Agora é necessário ajustar a data de instalação da máquina através do teclado, como indicado a seguir:

Para Versão Alfanumérica

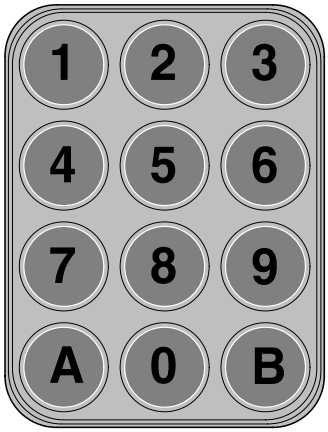
TECLA 1 AUMENTA VALOR

TECLA 3 MOVE CURSOR

TECLA 5 INSERE DATA

TECLA 7 DIMINUI VALOR

TECLA 9 MOVIE ENTRE Dia/Mês/Ano

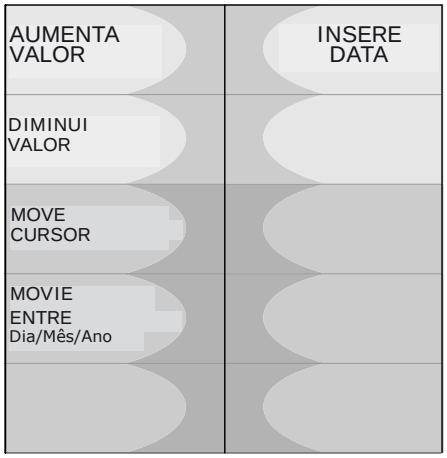


Para Versão Teclado

Pressionando a TECLA ENTER, a máquina irá aguardar 10 segundos, e então irá iniciar o aquecimento da caldeira.

A data será memorizada em um local seguro da ficha.

Para retomar a modalidade de antes da instalação, entrar na Programação com a Senha 22933.



5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE

5.1 PASSWORD

A lógica atual de programação prevê, ao acesso através do botão PROG, a inserção de uma password que permite acessar a um único menu de programação.
Para poder facilitar a acelerar algumas das operações em campo, a gestão das password será decomposta como a seguir:
PWD 1 - Menu de programação reduzido
PWD 2 - Menu de programação completo
PWD 3 - Menu Vendas;
PWD 4 - Dividida em 2 PWD Impostos: 88000 para testar todos os slaves BVM600;
Teste (administrada somente pela Bianchi Vending Group) para acessar ao teste executado na linha de montagem.

Nota: Se a password do menu reduzido coincidir com a do menu completo será prioritária a do menu completo

5.2 MENU EM MÁQUINA

A PWD 1 permite acessar ao menu completo do distribuidor automático. O procedimento de acesso ao menu prevê: pressionar o botão PROG na ficha máster, inserir a password e pressionar a tecla ENTER. A seguir são listados o menu de programação do D.A.

5.2.1 MENU SOFTWARE EM MÁQUINA

PROGRAMAÇÃO COMPLETO

- Opções
- Temperatura
- Pré seleções'
- Produtos Únicos
- Doses
- Tempos e Limites
- Extratempo Motores
- Sistemas de pagamento
- Preços
- Preço-Seleções
- Descontos
- Promoções
- Ação Preventiva
- Decontadores e Reservas
- Vendas
- Relógio
- Dados de default
- Configuração

Teclado seleção direta

AUMENTAR CIFRA	QUIT MENU
DIMINUIR CIFRA	
MOVER O CURSOR	
ENTER / PERCORRER OPÇÕES	
NO MENU DOSES MOSTRA O NOME DA CAIXA, EV O MIXER	
	NO MENU DAS DOSESE FAZ PROVA SOMENTE DO PO
NO MENU DAS DOSES FA PROVA SOMENTE DA AGUA	NO MENU DAS DOSESE FAZ PROVA COMPLETA

Na programação as teclas assumem os seguintes significados:
1: Incrementa
2: Visualiza nome
3: Desloca cursor
4: Prova pó
5: Volta ao menu anterior (esc)
6: Prova Somente Água
7: Decrementa
8: Prova completa (Menù doses)
Prova EV ou Sol (Menù doses bebida)
9: Enter
0: Prova completa (Menù doses bebida)

5.4 MANUTEÇÃO

Entra-se em manutanção premendo a tecla 'Service'.
O visualizador visualiza na linha 1 'Manutenção xx' , onde xxx visualiza a temperatura da caldeira, e na linha 2 os eventuais alarmes detectados.
Premindo duas a tecla Service, será evitada a fase de espera do aquecimento, vos permitindo efectutar selecções de prova também com a temperatura não regular.
Premindo uma tecla visualiza-se a temperatura das caldeiras slave em scroll.
O painel manutenção prevê as seguintes funções:

Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:
Tecla 1: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)
Tecla 5: Reset alarmes
Código 01: Rotação do Grupo
Código 02: Carga tubos MDB
Código 03: Descarrega tubos MDB
Código 04: Teste entradas e esvazia tubos para MDB
Código 05: Reset alarmes (ou somente 5)
Código 06: Prova completa
Código 07: Prova só Água
Código 08: Movimiento del brazo
Código 09: Gira coluna copos
Código 12: Visualiza ventas totales
Código 13: Desenganche copo
Código 14: Prova mixer
Código 15: Recarga Decontadores
Código 16: Prova Amargo
Código 17: Paletinas
Código 18: Prova dosador do moedor
Código 0A: Visualização Temperatura das últimas 48 horas Vega A
Código 0B: Visualização Temperatura das últimas 48 horas Vega B
Tecla+ açucar: Reset alarmes
Tecla+ açucar: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)

Em manutenção será necessário digitar em sequência, no teclado alfanumérico, os números indicados para obter a função desejada.

6.0 MANUTENÇÃO E INATIVIDADE

6.1 Limpeza e carga

Para garantir um bom funcionamento do distribuidor no tempo, é necessário efetuar com periodicidade algumas operações, algumas indispensaveis para respeitar as normas sanitarias existentes. Estas operações devem ser executadas com o distribuidor aberto e desligado; as operações de limpeza devem ser efetuadas antes da carga dos produtos.
Para garantir um normal funcionamento, o aparelho deve ser instalado em lugares com temperatura ambiente entre mínimo + 1° C e máximo + 32° C e a humidade não esteja além do 70%. Não pode ser instalado em lugares onde vem utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas ....).
Não utilizar jatos de água para a limpeza da máquina.

6.1.1 Manutenção aconselhada

A Bianchi Vending Group garante o bom funcionamento no tempo do próprio distribuidor, só diante de uma manutenção preventiva, executada respeitando as modalidades trazidas na tabela abaixo:

TIPO DE INTERVENÇÃO	N° DE BATIDAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneração do depurador (* Resinas)	●				
Substituição do pistão com os filtros e guarnição		●			
Substituição do grupo completo do café		●			
Descalcificação da caldeira do expresso e válvulas elétricas				●	
Substituição do moedor					●
Descalcificação da caldeira do solúvel e válvulas elétricas					●
*: se não há indicações contrárias por parte do fornecedor do depurador.					

6.1.2 Limpeza periódica efetuada pelo operador da manutenção

Primeira operação. Eliminação dos restos presentes nos recipientes do lixo (copinhos sujos, culherzinhas, papel, lenços, etc.). Depois da eliminação dos restos pode iniciar a limpeza.
- eliminação da sujeira mais grossa
- sanificação do chão e das paredes do ambiente por um raio de 1 metro na volta do distribuidor automático
- uma vez acabada a limpeza abrir o distribuidor

6.1.3 Limpeza diária aconselhada

Deve ser efetuada para impedir a formação de bactérias nas partes em contato com alimentos.

Para todas as operações de limpeza seguir as dicas do parágrafo 6.3.1

Operar assim:
– limpar todas as partes à vista da zona de distribuição (Fig.6.1 e Fig.6.2)

Tirar e lavar bem:
– canais e tubos de escorregamento pós (Fig.6.3-pos.1)
– canal água (2), camara miscelação (3), ventainha de misturagem (4) e anel (5).
- tubos de distribuição de silicone
- zona distribuição (Fig.6.4)
- tubo de escorregamento e conduto café (Fig.6.5)

Antes de efetuar as operações de remontagem secar bem todas as partes
- limpar os residuos de pó de café do grupo, è possível extrair o grupo café para facilitar o trabalho (Fig. 6.6)

6.1.4 Carga produtos

Quando for necessário cargar os produtos e/ou materiais de consumo do distribuidor automático.

Para estas operações referir-se às operações de primeira instalação capítulo 4.6.

6.2 Manutenção ordinária e extraordinária

As operações aquí descritas sao somente indicativas porque vinculadas à variaveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos usados, condições e quantidade de trabalhol, etc.

Para todas as operações que necessitam da desmontagem dos componentes do distribuidor, verificar que o mesmo esteja desligado.

Deixar as operações em seguida descritas a pessoal competente.
Se as operações necessitam do distribuidor ligado deixá-las a pessoal treinado.

Para operações mais complexas, como por exemplo desencrostar as caldeiras, é necessário um bom conhecimento da aparelhagem.
Mensilmente desinfectar todas as partes em contato com alimentos utilizando produtos em base de cloro seguindo quanto já descrito na seção 4.5.3.

PROCESSO DE CONTROLE DA FASATURA DO GRUPO CAFè
Verificar que, na fase de descanço, o indice rotante esteja alinhado com o índice de fase (ver Fig. 6.7).
Verificar que na fase de distribuição o indice rotante esteja adiantado de não mais de 1,5 mm do ponto de referencia de distribuição (o indice rotante deve estar em posição de distribuição entre 0 e 1,5 mm do ponto de distribuição).

6.3 PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO

Equipamento ideal:
Para o pessoal responsável da carga e da manutenção o equipamento ideal deveria ser:
- Mala porta apetrechos
- Uniforme limpa
- Luvas usa e joga fora
- Grampo para fechar os canudinhos
- Papel alimentar
- Pauzinho de madeira ou plástica
- Detergente
- Disinfetante
- Aviso “Distribuidor fora serviço”
- Mesinha de apoio (facultativa)

Nunca utilizar:
- Esponjas, panos de tecido
- Pinceis
- Chaves de parafusos ou objetos metálicos

6.3.1 Sanitização

ALGUMAS ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Operadores e técnicos do vending que normalmente entram em contato com os produtos alimentares devem prestar particular atenção na higiene pessoal e das próprias roupas.
Em particular antes de iniciar cada operação no distribuidor, certificar-se de:
- Calçar sapatos para prevenção de acidentes ou ao menos próprios para o uso.
- Lavar bem as mãos
- Manter as unhas curtas, limpas e sem tinta
- Manter o cabelo curto e limpo
- Evitar de arranhar-se durante as operações de manutenção
- Não fumar e não comer durante o trabalho
- Evitar de tocar cabelo, boca, nariz durante o trabalho
- Evitar de usar anéis, pulseiras, relógios
- Cobrir eventuais feridas
- Evitar usar perfumes pessoais fortes

A maior contaminação dos alimentos passa através das mãos, recordamos portanto de lavar as mãos cada vez:
- Que se inicia a trabalhar no distribuidor
- Depois de ter usado a toilette
- Depois de ter tocado o cabelo, assoado o nariz, comido
- depois de ter manejado produtos químicos de limpeza
- depois ter apertado as mãos de outras pessoas

Se são usadas luvas de proteção, é necessário ter a prudência de trocá-las cada vez que entram em contato com produtos poluentes.

Para a higiene:
- Utilizar disinfetantes

Os disinfetantes distruem os microrganismos presentes sobre as superficies.
Para a limpeza:
- Utilizar detergentes e/ou detersivos

Os detergentes eliminam a sujeira grossa.
Existem no comércio produtos que são contemporaneamente detergentes/disinfetantes, encontram-se geralmente nas farmácias (a base de cloro).

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:
- Limpeza dos ambientes
- Transporte produtos
- Manutenção máquinarias
- Eliminação restos
- Abastecimento água sanitária
- Higiene pessoal
- Caraterísticas produtos alimentares
- Diretriz 93/43/CEE

Algumas advertências importantes (ref. Diretriz 93/43)
- Os locais onde serão instalados os distribuidores automáticos devem ser aqueles que possam impedir o acúmulo de sujeira , o contato com materiais tóxicos e a formação de condensa ou mofo sobre as superfícies da própria máquina.

- É também importante que o local onde é instalado o distribuidor possa garantir uma prática higiênica correta, impedindo também a contaminação cruzada, durante as operações, entre os produtos alimentares, ferramentas, materiais, água, troca de ar ou intervenções do pessoal e excluir agentes externos de contaminação, tais como insetos ou outros animais nocivos.
- Verificar se a ligação hidráulica é adequada e conforme a diretriz CEE 80/778, no que diz respeito à qualidade das águas destinadas ao consumo humano.
- Garantir uma correta ventilação mecânica ou natural, evitando o fluxo mecânico do ar de uma zona contaminada para uma zona limpa.

As operações de limpeza podem ser efetuadas no lugar onde foi instalado o distribuidor automático

Exemplo do processo de limpeza ideal de um distribuidor automático de bebidas quentes:

O operador responsável pela higíene da instalação, antes de abrir o distribuidor, deve controlar o estado de limpeza do ambiente e pôr um aviso, para indicar aos consumidores que:

- "o aparelho está fora serviço por manutenção"
- é importante que, durante as operações de limpeza e sanificação, o operador nunca deixe seu trabalho para fazer funcionar o distribuidor.

Por quanto não mencionado neste capítulo, tomar como referência o normativo HACCP e em particular prestar atenção a:

- Para a limpeza interna usar panos limpos, melhor ainda se panos descartáveis
- É indispensável precaução para nunca fazer entrar em contato os produtos usados para a limpeza geral do distribuidor com aqueles usados para a limpeza das partes em contato com os alimentos.
- Prestar atenção durante as operações de limpeza para não transferir germes das partes sujas para outras já limpas

A) Usar luvas limpas

B) Usar água quente não proveniente de banheiros

C) Prestar maior atenção na limpeza das partes em contato com as substâncias alimentares

- Remuover muito bem todos os resíduos de sujeira antes de proceder ao uso de desinfetantes
- Evitar com cuidado todo contato dos alimentos com superfícies sujas.
- Durante as operações de limpeza seguir expressamente as indicações trazidas nas confecções dos detergentes químicos. Evitar absolutamente que as confecções dos alimentos entrem em contato com os detergentes.
- Verificar se o seu equipamento de limpeza está em perfeitas condições de eficiência.

D) Terminadas as operações de limpeza, depositar os sacos de lixo em áreas apropriadas, longe daquelas onde estarão os distribuidores automáticos.

Resumimos na tabela a seguir o comportamento que sugerimos, com a finalidade de reduzir ao mínimo o risco de proliferação e contaminação por bactérias no interior do distribuidor

TIPO DE INTERVENÇÃO	TEMPO / n° BATIDAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 BATIDAS OU MAX CADA MÊS
Retirar e lavar todas as partes em vista na zona de distribuição com produto de limpeza	●		
Esvaziar os baldes com restos de líquidos e limpá-los com produto de limpeza	●		
Esvaziar o recipiente dos fundos de café e lavá-lo com produto de limpeza	●		
Tirar todos os recipientes e limpar com um pano úmido todas as partes de apoio dos recipientes, além do que o fundo do distribuidor e o externo do distribuidor, em particular a zona de distribuição, proceder depois com a sanitização		●	
* Kits de sanitização compostos por partes plásticas destinadas à passagem do produto em pó ou líquido(ventosas, tubos, bordo de distribuição, condutores,...) Para maiores informações, contate diretamente a Bianchi.			●
*A Bianchi predispôs kits especificamente estudados para cada modelo de distribuidor			

6.4 Regulagens

6.4.1 Regolagem dose e moagem

O distribuidor vem entregado tarado sobre valores estandard quer dizer:

– Temperatura café no copo entre 70°C e 80 °C.
– Temperatura produtos solúveis nos compartimentos entre 70°C e 80 °C.
– Medidas das gramas do pó de café entre 6 e 8 gramas.
- gramatura pós soluveis segundo quanto indicado nas tabelas.

Para obter os melhores resultados com o produto utilizado aconselhamos controlar:

- ***Gramatura do café moido.*** Variar a quantidade acionando a manopola sobre o dosador (Fig.6.8).
  A cada disparo da manopola de regulagem corresponde um valor de 0,05 gramas.
  Virando no sentido horário a dose diminue.
  Virando no sentido anti-horário a dose aumenta.
  A variação de produto é controlável por meio das marcas de referência que estão sobre o dosador (ver figura 6.8).
  A pastilha de café, normalmente, deve apresentar-se compacta e um pouco úmida.

- ***Regulagem do grau de moagem manual.*** Virar o parafuso (Fig.6.9) para obter os resultados desejados.
  Virando no sentido horário obtem-se uma moedura fina, virando no sentido anti-horário obtem-se uma moedura grossa.
  Depois da regulagem devem ser efetuadas 3 regulagens de produto para controlar a qualidade da regulagem, quanto mais a granulometria é fina, quanto maior será o tempo necessário para a distribuição do produto.

- ***Regulagem automática da moagem (Fig.6.10)***
- Permite nas versões espresso manter constante a moagem, independente da taxa de humidade, da temperatura e do desgaste do moinho.
- A primiera regulagem deve ser efectuada com o dispositivo desconectado
- Executar a manualmente a regulagem da dose (6-7g)
- Executar manualmente a regulagem da moagem
- Calcular o tempo de preparação em segundos (std 18s)
- Conectar novamente o dispositivo
- Programar o tempo de preparação medido, na programação
- Cada 5 cafés espressos, será executa un controlo automático de tal parâmetro. As leituras válidas correspondem com o terceiro/quarto café. As primeiras duas serão ignoradas porque são resultados das regulagens anteriores, a quinta será de regulagem.

6.4.2 Regulagem capacidade água eletroválvulas soluveis

Para os produtos solúveis é possível regular a quantidade de água e a dose da pó eletronicamente variando os parametros estandard, este processo vem ilustrado no capítulo 5.0 INSTRUÇÕES SOFTWARE.

ATENÇÃO: Retirar a condução da água utilizando os parafusos de regulagem das válvulas dos solúveis, significa comprometer e variar as quantidades de água disrtribuídas na chávena e então a dose da mesma.

Para acessar à válvula, posicionada na caldeira solúveis, é necessário retirar o painel (1) afrouxando os dois parafusos (2) indicados na figura 6.12

– Para obter um bom enxague dos vasos de vidro utilizar eventualmente os pararafusos de condução controllando depois a aceitabilidade das doses (Fig.6.11).

6.4.3 Acesso às partes internas

Para acessar às partes internas do distribuidor automático (bombas, caldeira de café expresso, eletroválvulas, conexões elétricas, etc.):

Versão Expresso:

- Rodar para o externo o grupo de distribuição de açúcar (fig.6.13).
- Agir então nas duas manivelas indicadas na fig. 6.14 - 6.16, extrair o painel e sustentá-lo até a retirada completa (fig.6.15 - 6.17).

Depois de ter efetuado as eventuais operações de manutenção, levantar o painel completo até a correta posição vertical e recolocar então o grupo de distribuição de açúcar na posição de trabalho girando-o para a direita.

Versão Solúvel:

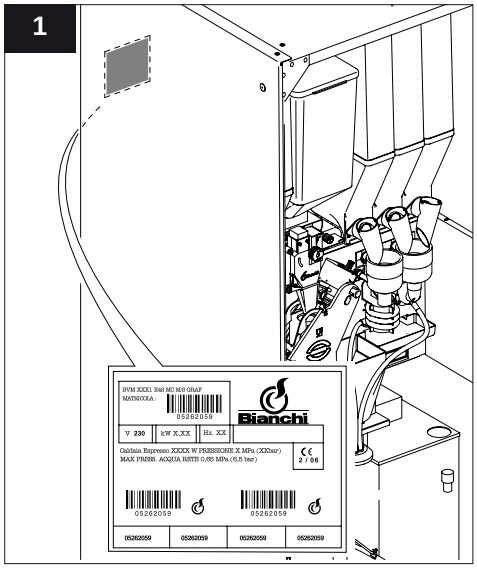
- Desmontar os grupos mixer e afrouxar os três parafusos indicados na figura 6.18 - 6.19, deslizar o painel frontal até o desengancho das bordas, e retirar o painel para acessar o interior.

6.5 Inatividade

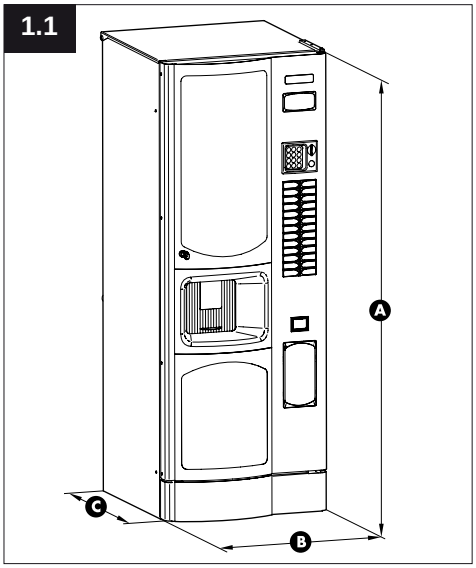
Para uma prolongada inatividade do distribuidor é necessário efetuar algumas operações preventivas:

– desconeter eletricamente e hidraulicamente o distribuidor
– esvaziar completamente a caldeira soluveis e o tanque flutuantes, tirando a tampa situada sobre o tubo ao longo do conduto descarga. Remontar a tampa depois do esvaziamento. (Fig.6.20).
– descargar todos os produtos dos recipientes
– lavar todas as partes em contato com alimentos conforme quanto já descrito
– esvaziar o recipiente fundos e limpá-lo muito bem
– eliminar o saco fundos
– limpar com um pano todas as superficies internas e externas do distribuidor automático
– proteger o externo com um filme ou saco de celofane (Fig.6.21)
– armazenar em lugares secos e com temperaturas não inferiores a 1°C

1

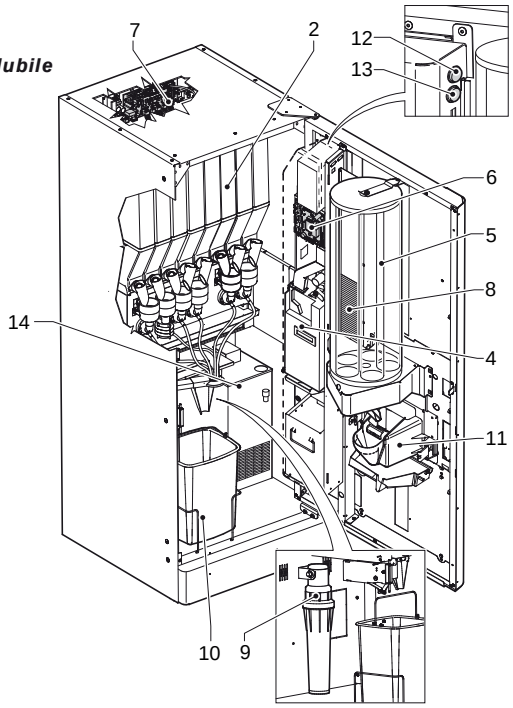


1.1

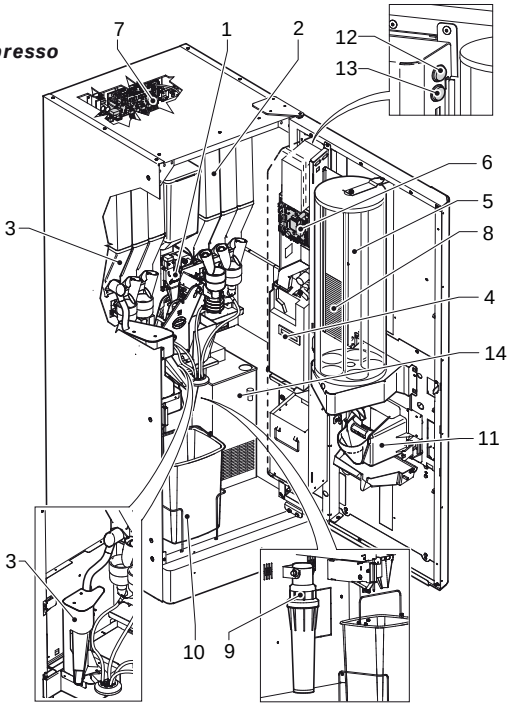


1.2

BVM972 Solubile

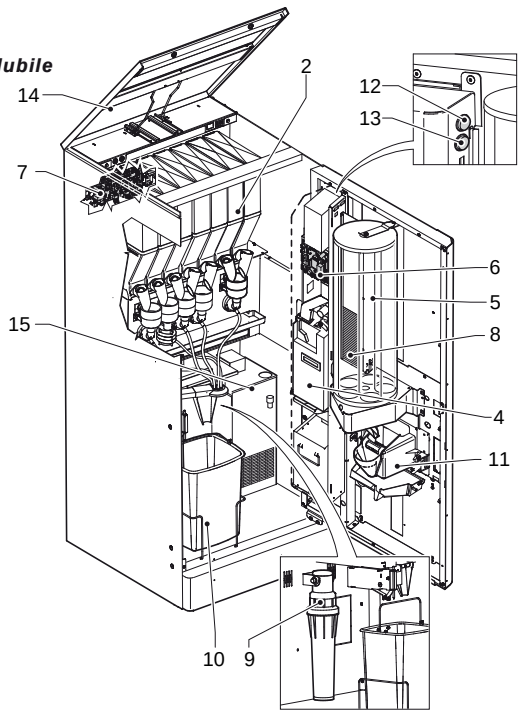


BVM972 Espresso

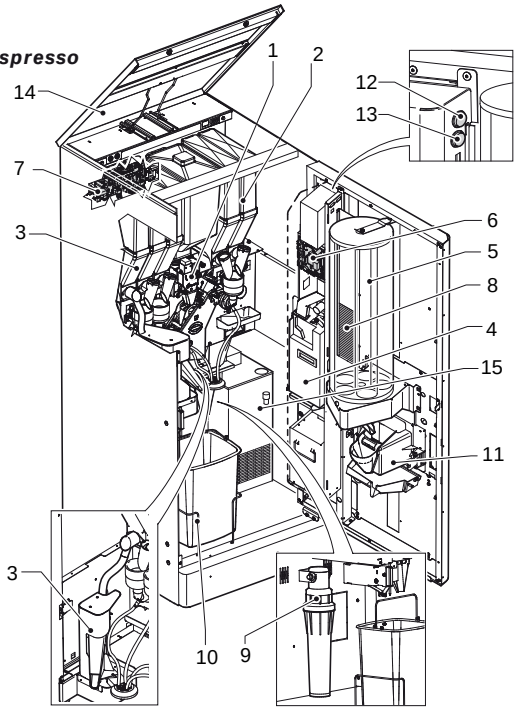


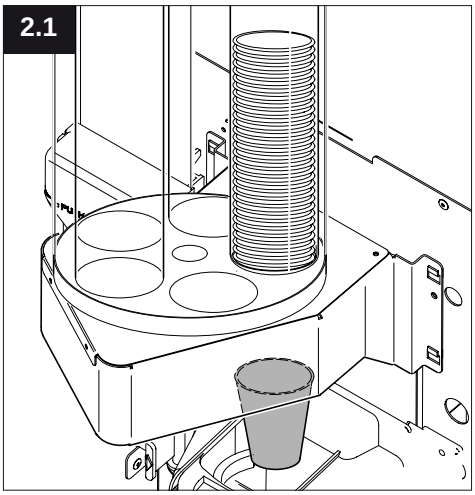
1.3

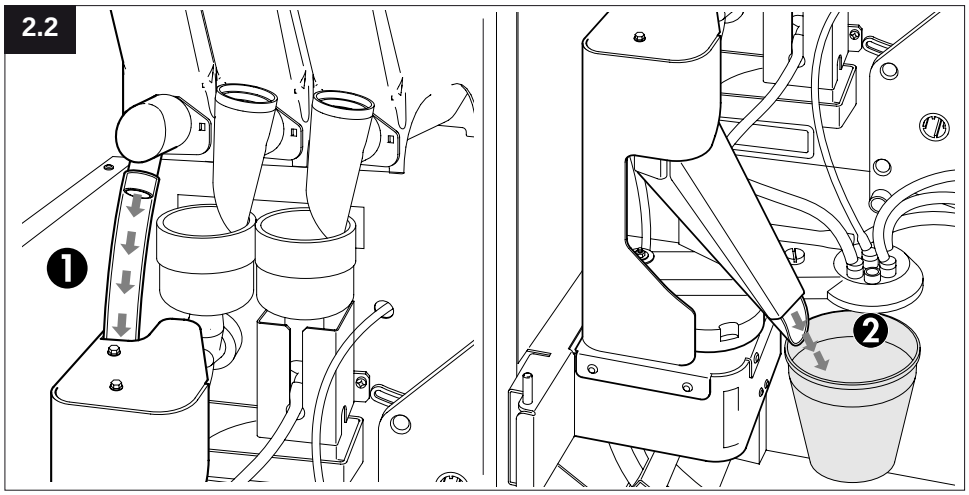
BVM952 Solubile

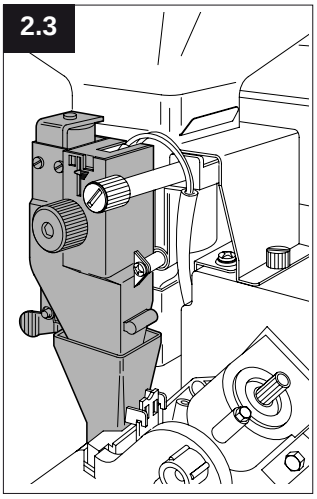


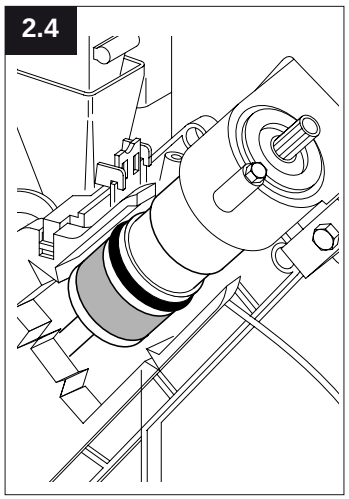
BVM952 Espresso

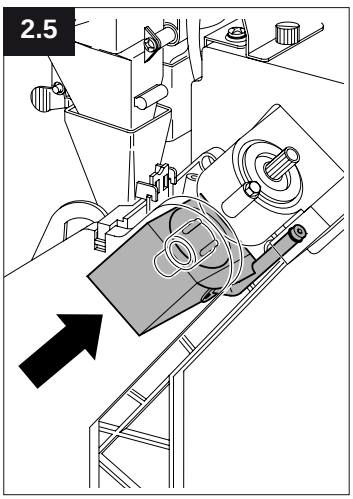


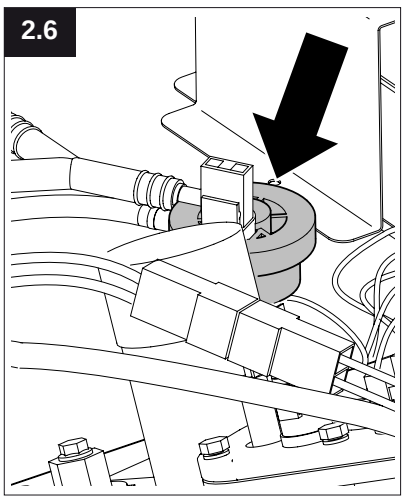

2.1

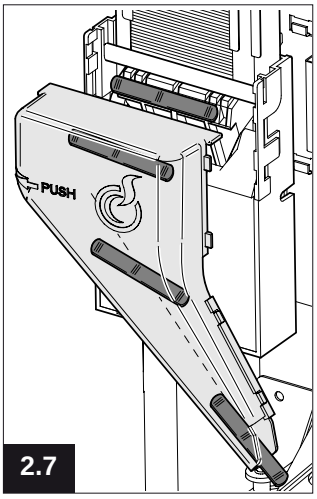

2.2
1
2

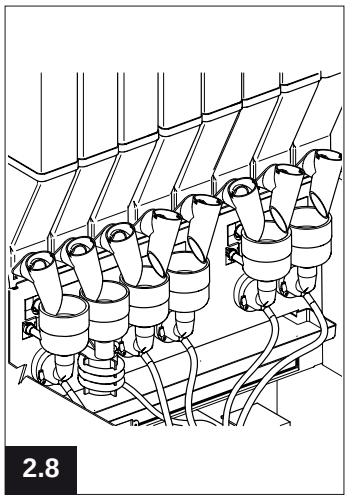

2.3

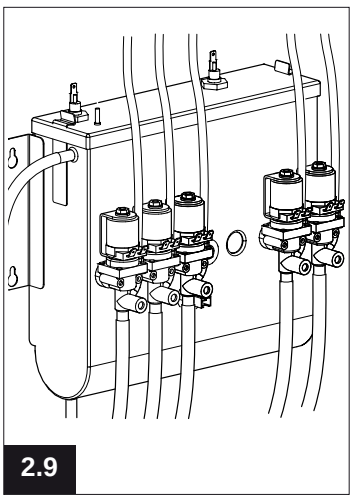

2.4

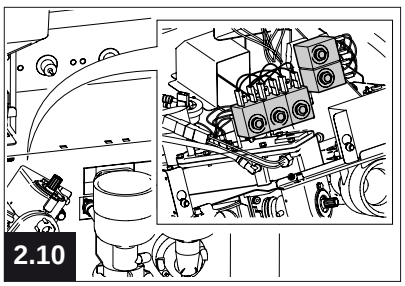

2.5

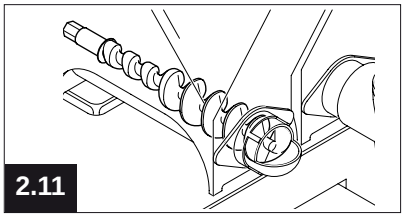

2.6

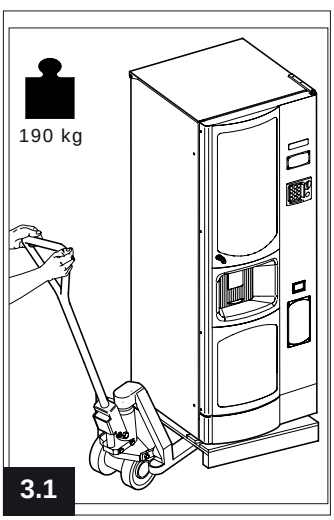

PUSH
2.7


2.8

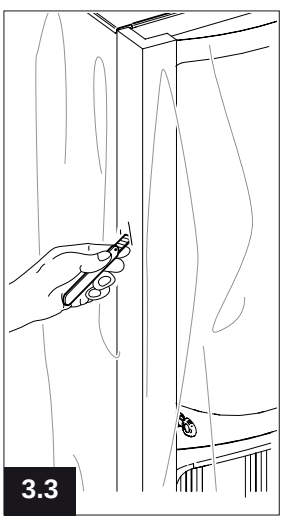

2.9

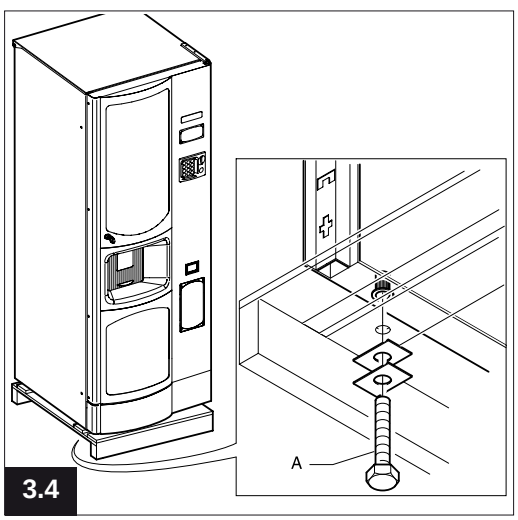

2.10

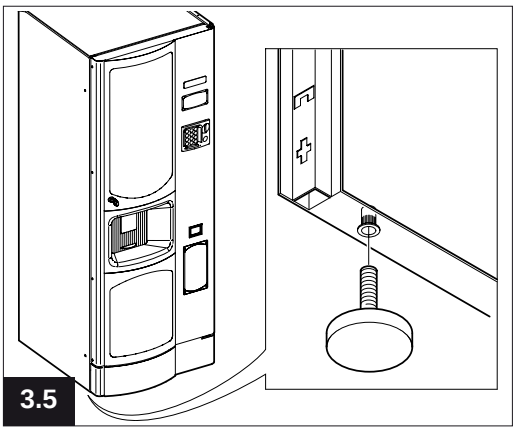

2.11

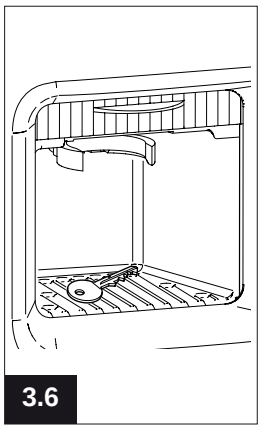

190 kg
3.1

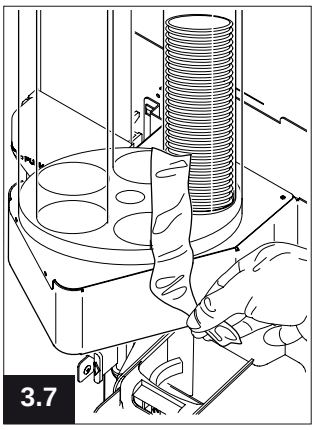
3.2

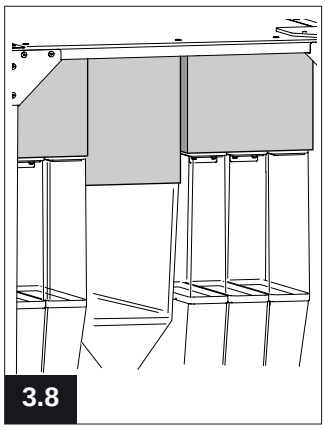

3.3

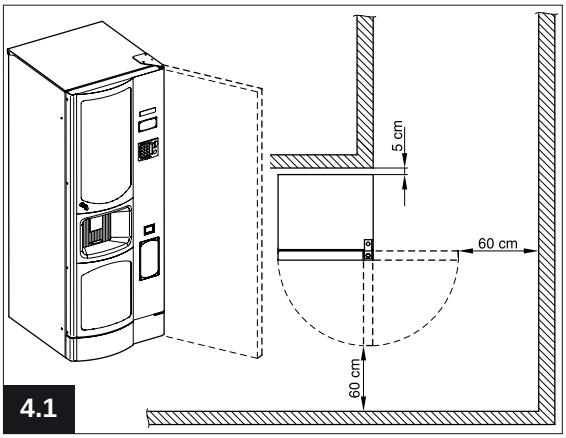

A
3.4

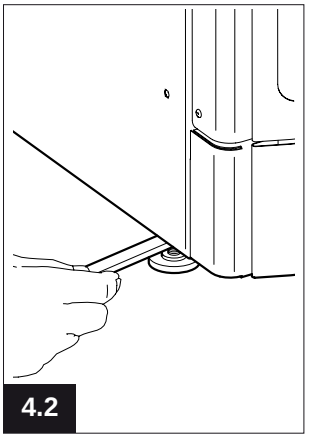

3.5

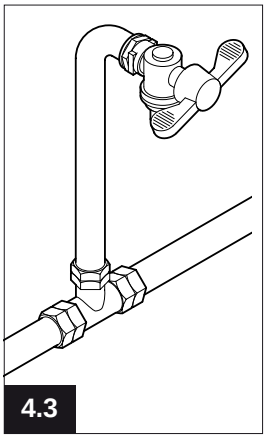

3.6

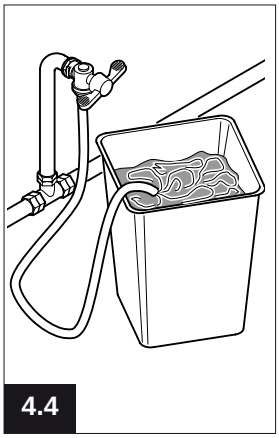

3.7

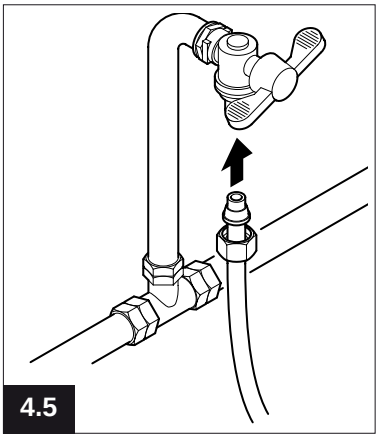

3.8

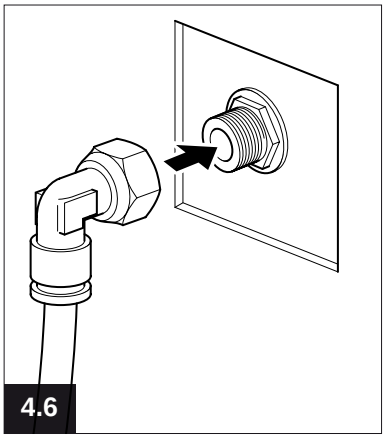

5 cm
60 cm
60 cm
4.1

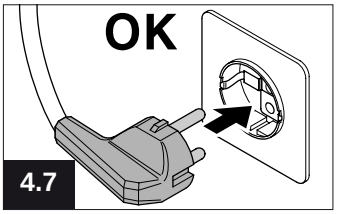

4.2

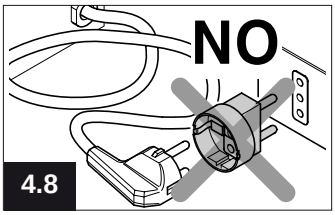

4.3

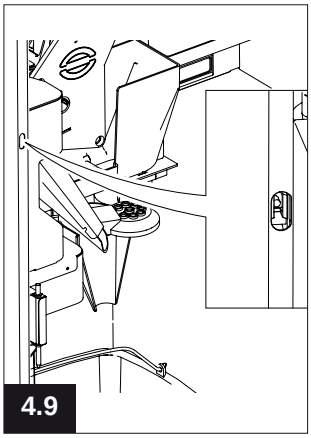

4.4

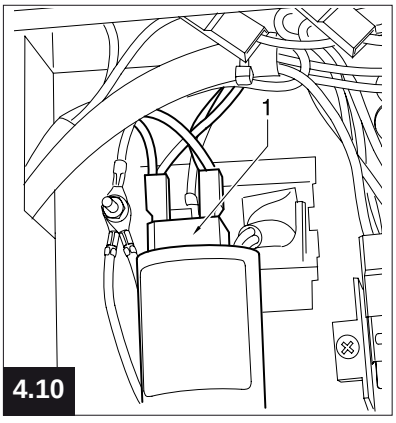

4.5

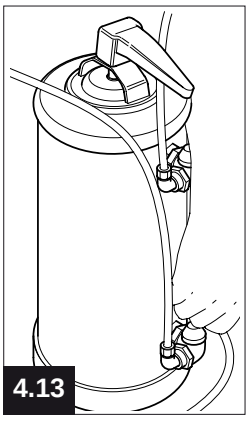

4.6

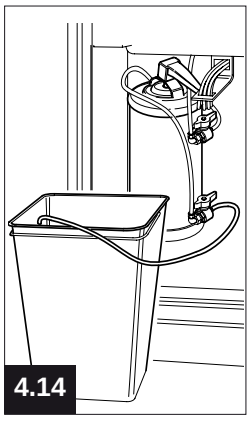

OK
4.7

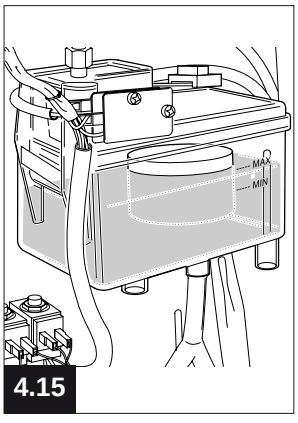

NO
4.8

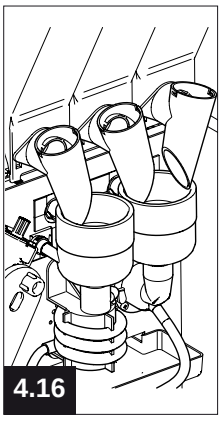

4.9

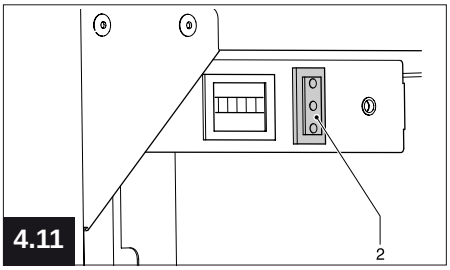

1
4.10

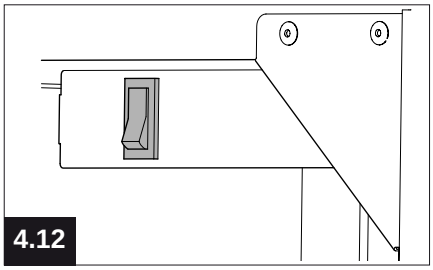

4.13

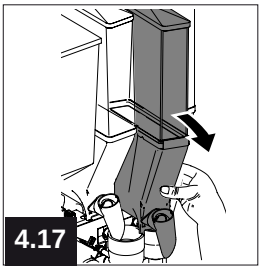

4.14

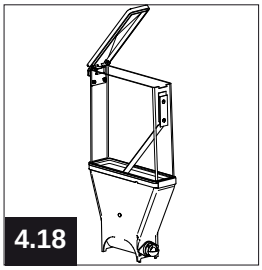

MAX
MIN
4.15

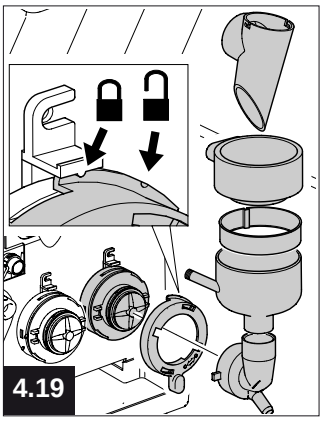

4.16

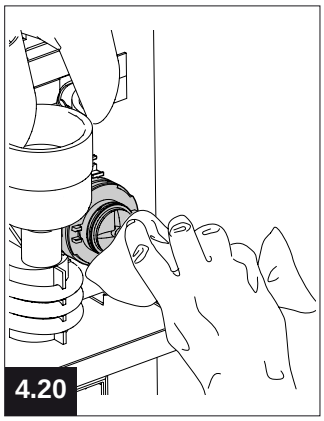

2
4.11

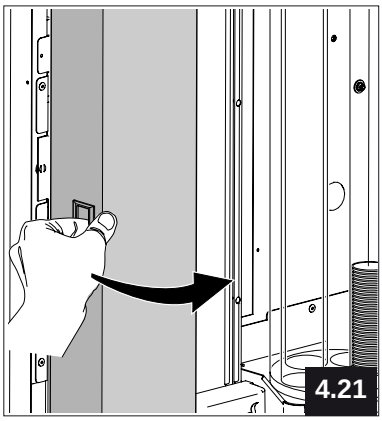

4.12

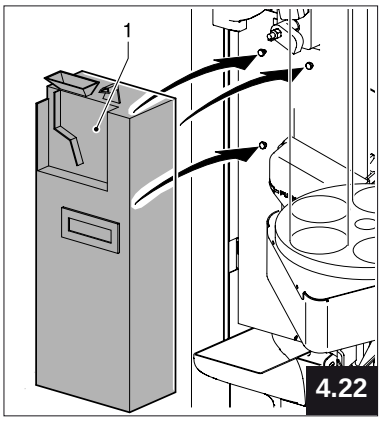

4.17

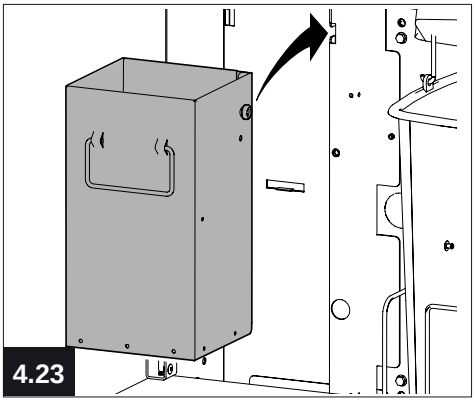

4.18

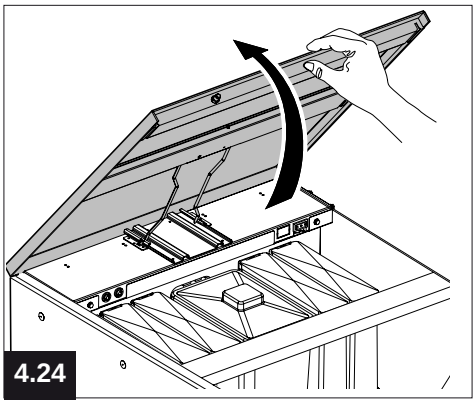

4.19

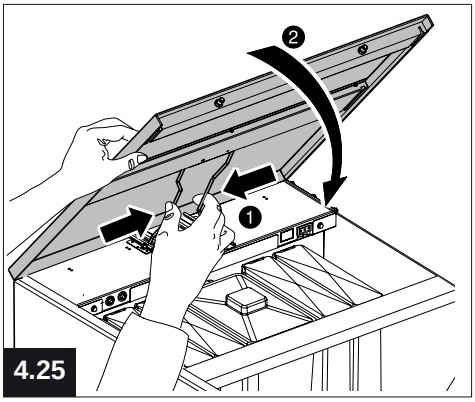

4.20

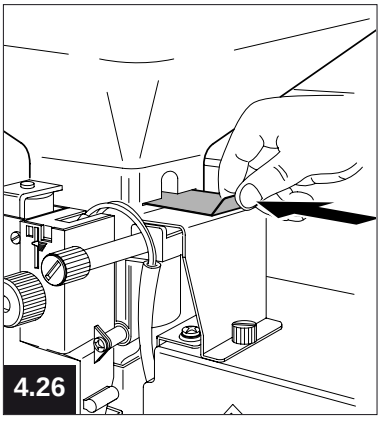

4.21

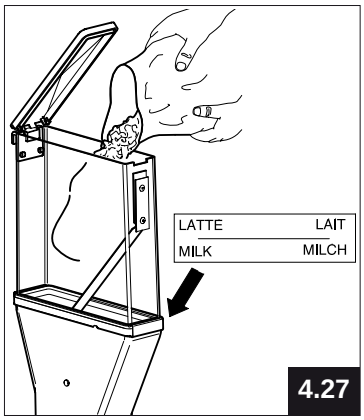

1
4.22

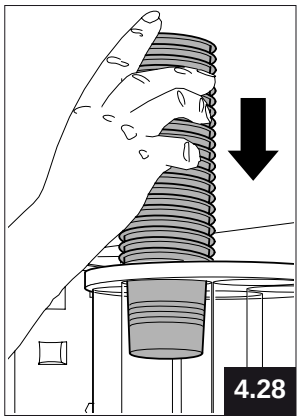

4.23

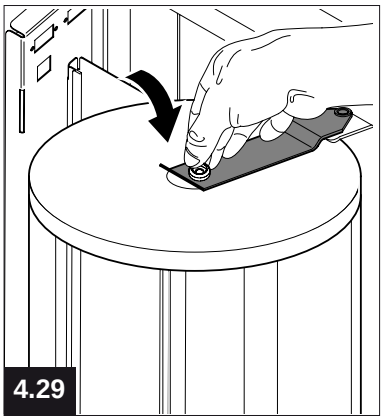

4.24

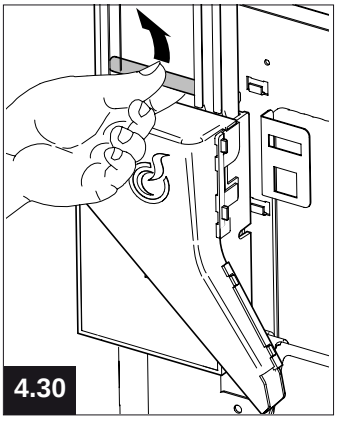

2
1
4.25

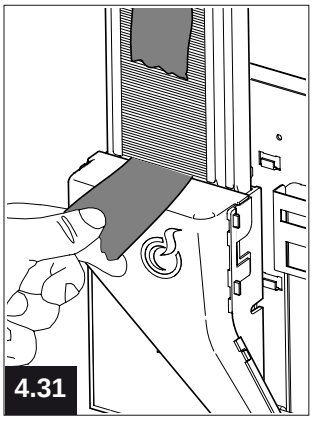

4.26

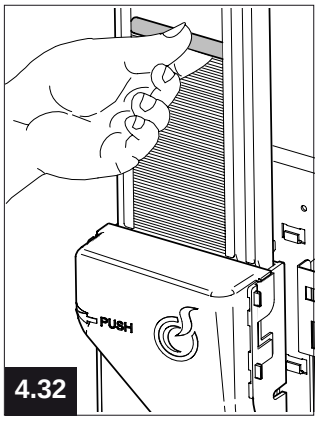

LATTE
LAIT
MILK
MILCH
4.27

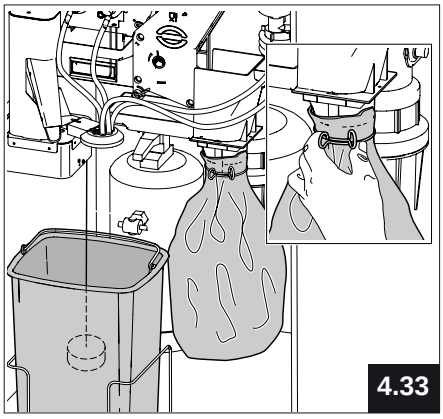

4.28


4.29

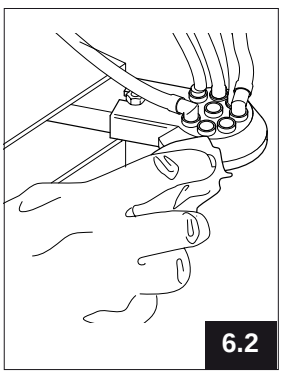

4.30

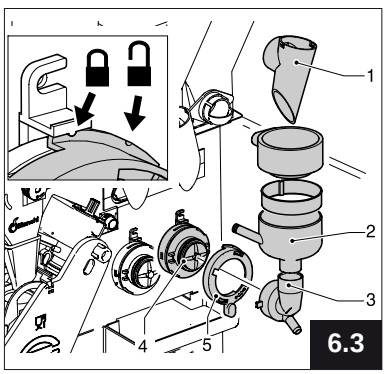

4.31

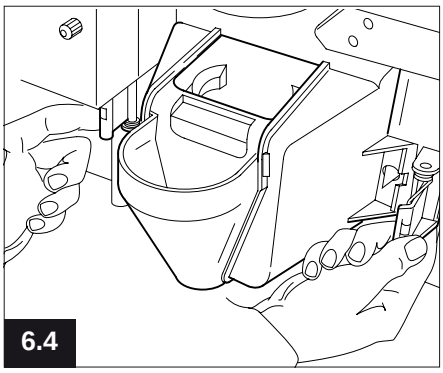

PUSH
4.32

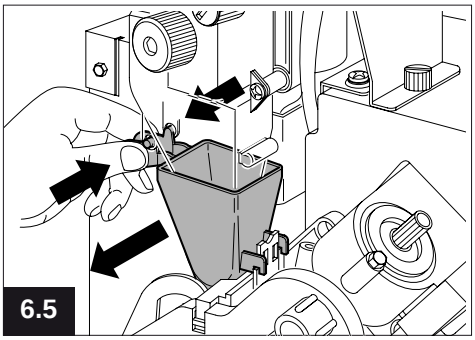

4.33

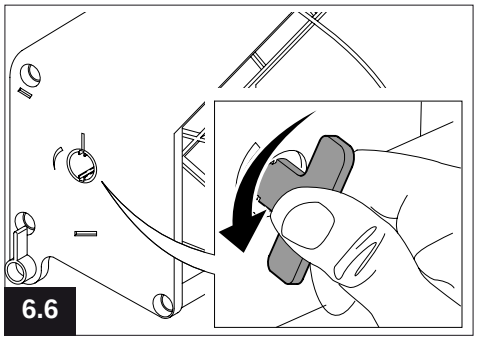
6.1

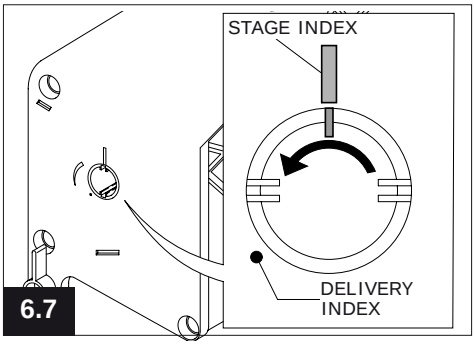

6.2

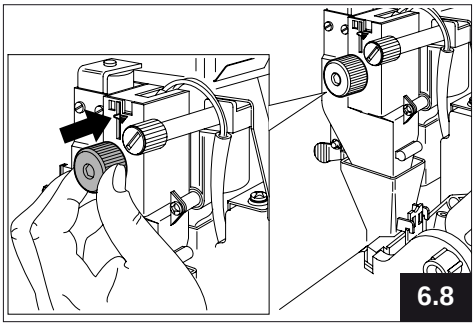

1
2
3
4
5
6.3

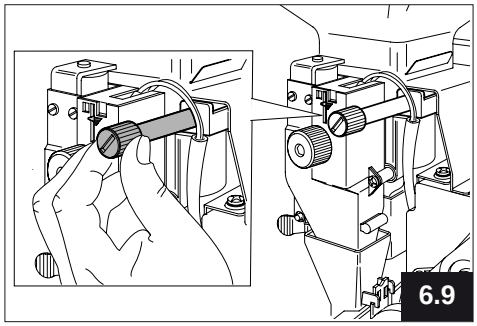

6.4

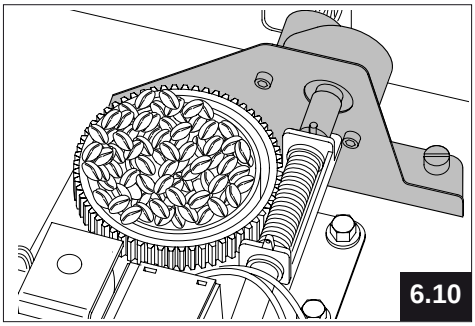

6.5

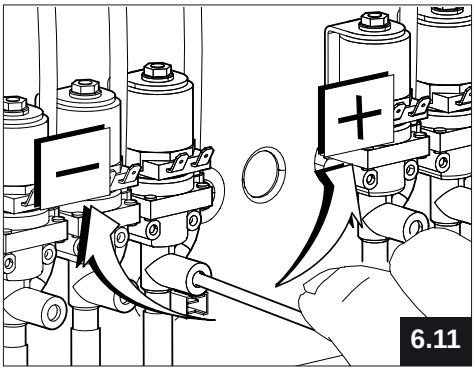

6.6

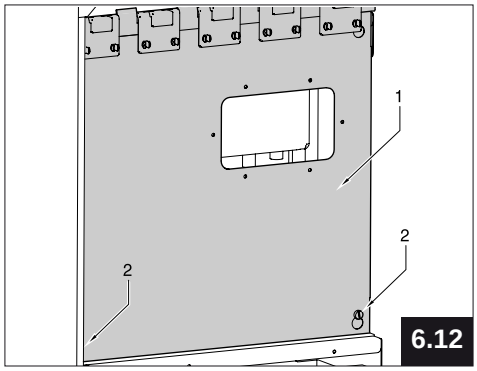

STAGE INDEX
DELIVERY INDEX
6.7

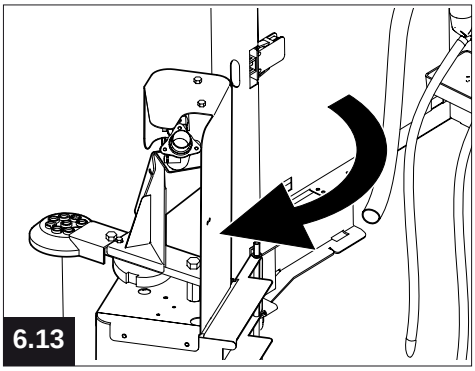

6.8

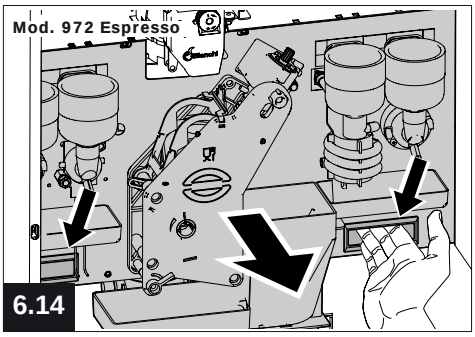

6.9

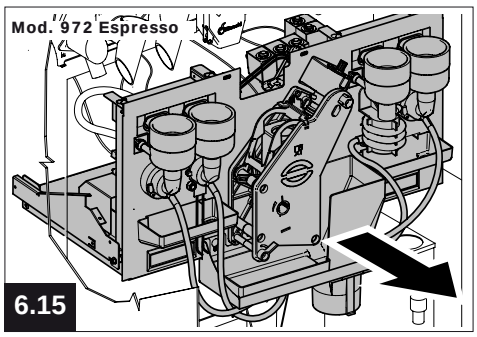

6.10

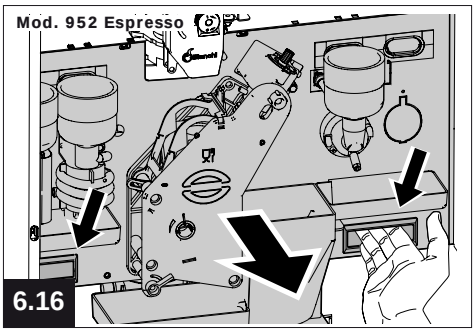

6.11

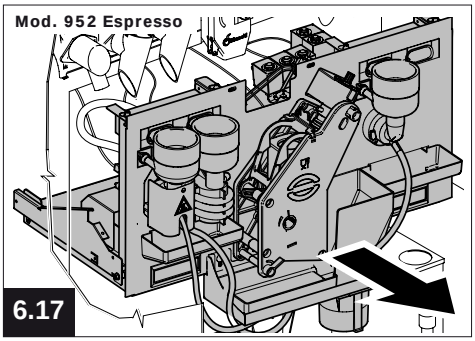

1
2
2
6.12

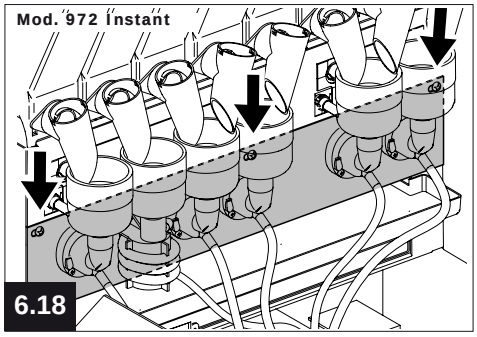

6.13

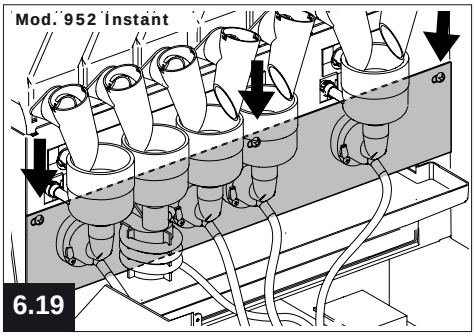

Mod. 972 Espresso
6.14

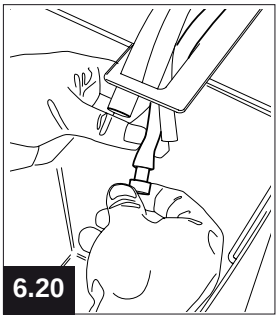

Mod. 972 Espresso
6.15

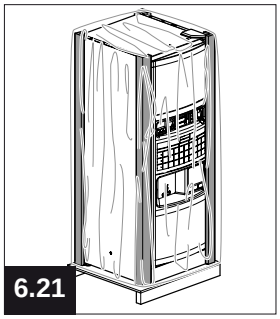

Mod. 952 Espresso
6.16


Mod. 952 Espresso
6.17


Mod. 972 Instant
6.18


Mod. 952 Instant
6.19


6.20


6.21

4.7 LAYOUT DISTRIBUTORE AUTOMATICO - AUTOMATIC DISTRIBUTOR LAYOUT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO - PLAN DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE - LAYOUT VERKAUFSAUTOMAT - LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Mono caldaia - LAYOUT BVM972 ESPRESSO Doppia caldaia - LAYOUT BVM972 SOLUBILE -
LAYOUT BVM972 Doppia caldaia 5 scatole - LAYOUT BVM972 Doppio macinino
LAYOUT BVM952 ESPRESSO Mono caldaia - LAYOUT BVM952 SOLUBILE - LAYOUT BVM952 Doppio macinino

Il menu DOSI permette di creare su ogni tasto di selezione la sequenza preferita di erogazione.
Si potrà quindi combinare ogni selezione, creando una sequenza di massimo 3 elettrovalvole; ogni elettrovalvola potrà essere abbinata a 2 prodotti. Questi abbinamenti sono stati effettuati in fabbrica, quindi , per un corretto utilizzo del distributore suggeriamo di attenervi strettamente alle seguenti Indicazioni:

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Single boiler - LAYOUT BVM972 ESPRESSO double boiler - LAYOUT BVM972 Instant -
LAYOUT BVM972 double boiler 5 Canisters - LAYOUT BVM972 Double grinder
LAYOUT BVM952 ESPRESSO Single boiler - LAYOUT BVM952 SOLUBILE - LAYOUT BVM952 Double grinder

With the new dose menu we have the possibility to create selections with the required sequences. Therefore any selection can be combined, creating a maximum sequence of 3 electrovalves; each electrovalve can be coupled to 2 products at most. These couplings are factory made, therefore, for a correct use of the distributor we should keep strictly to the following indications.

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Monocaldera - LAYOUT BVM972 ESPRESSO doble caldera - LAYOUT BVM972 SOLUBLE -
LAYOUT BVM972 doble caldera 5 Cajas - LAYOUT BVM972 Doble Molino
LAYOUT BVM952 ESPRESSO Monocaldera - LAYOUT BVM952 SOLUBILE - LAYOUT BVM952 Doble Molino

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas. Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos. Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Mono chaudière - LAYOUT BVM972 ESPRESSO Double chaudière - LAYOUT BVM972 SOLUBLE -
LAYOUT BVM972 Double Chaudière 5 Boîte - LAYOUT BVM972 Double moulin
LAYOUT BVM952 ESPRESSO Mono chaudière - LAYOUT BVM952 SOLUBILE - LAYOUT BVM952 Double moulin

Avec le nouveau menu Doses on a la possibilité de créer des sélections avec les séquences préférées. On pourra donc combiner chaque sélection, créant une sequence de 3 électrovannes maxi; chaque électrovanne pourra être couplée à 3 produits maxi. Ces combinaisons ont été effectuées en usine et par conséquent pour une utilisation correcte du distributeur il faudra suivre scrupuleusement les indications suivantes:

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Einzelkessel - LAYOUT BVM972 ESPRESSO Doppelkessel - LAYOUT BVM972 Instantprodukt -
LAYOUT BVM972 Doppelkessel 5 Schachtel - LAYOUT BVM972 Doppelmühle
LAYOUT BVM952 ESPRESSO Einzelkessel - LAYOUT BVM952 SOLUBILE - LAYOUT BVM952 Doppelmühle

Das Menü DOSIERUNG ermöglicht die Einstellung der gewünschten Sequenz für jede Anwahltaste.
Jede Anwahl kann mit einer Sequenz von maximal 3 Elektroventilen kombiniert werden. Jedes Elektroventil kann mit einer Sequenz von maximal 3 Produkten kombiniert werden.
Folgende Sequenz ist werksseitig gewählt worden, um die korrekte Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten bitten wir Sie sich an dieser zu orientieren.:

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Mono caldeira - LAYOUT BVM972 ESPRESSO Dupla caldeira - LAYOUT BVM972 Solúvel -
LAYOUT BVM972 Dupla caldeira 5 caixas - LAYOUT BVM972 Duplo Moedor
LAYOUT BVM952 ESPRESSO Mono caldeira - LAYOUT BVM952 SOLUBILE - LAYOUT BVM952 Duplo Moedor

Com o novo menu das Doses temos a possibilidade de criar selecções comas sequências preferidas.
Será possível combinar cada selecção, criando uma sequência de um máximo de 3 electroválvulas; cada electroválvula poderá ser associado a um máximo 3 produtoso.
Estas combinações foram feitas na fábrica, então para um uso correcto do distribuidor devemos seguir atentamente as seguintes indicaçõe:

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Mono caldaia
Single boiler - Monocaldera - Mono chaudière - Einzelkessel - Mono caldeira

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Orzo	0	Barley	0	Cebada	0	Orge	0	Getreidekaffee	0	Cevada	0
EV3	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV4	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV5	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV6 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LAYOUT BVM972 ESPRESSO Doppia caldaia
Double boiler - Doble caldera - Double chaudière - Doppelkessel - Dupla caldeira

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Orzo	0	Barley	0	Cebada	0	Orge	0	Getreidekaffee	0	Cevada	0
EV3	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV4	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV5	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV6 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LAYOUT BVM972 SOLUBILE
Instant - Soluble - Soluble - Instantprodukt - Solúvel

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1	Brodo	0	Broth	0	Caldo	0	Bouillage	0	Brühe	0	Caldo	0
EV2	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV3	Caffè	Zucchero										
EV4	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV5	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV6	Solubile 8 o The naturale	0		0		0		0		0		0

LAYOUT BVM972 Doppia caldaia 5 scatole
Double boiler 5 Canisters - Doble caldera 5 Cajas - Double Chaudière 5 Boîte - Doppelkessel 5 Schachtel - Dupla caldeira 5 caixas

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Orzo	0	Barley	0	Cebada	0	Orge	0	Getreidekaffee	0	Cevada	0
EV3	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV4	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV5	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV6 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

LAYOUT BVM972 Doppio macinino
Double grinder-Doble Molino-Double moulin-Doppelmühle-Duplo Moedor

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV3	Orzo	0	Barley	0	Cebada	0	Orge	0	Getreidekaffee	0	Cevada	0
EV4 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV5	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV6	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite

LAYOUT BVM952 ESPRESSO Mono caldaia
Single boiler - Monocaldera - Mono chaudière - Einzelkessel - Mono caldeira

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV3	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV4	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV5 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

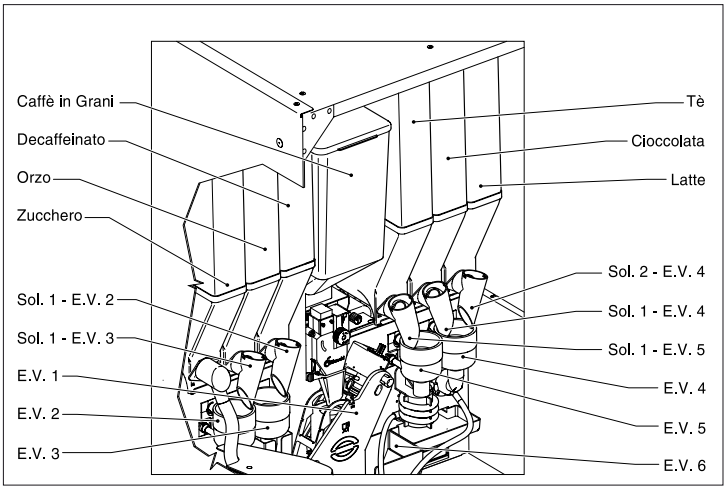
LAYOUT BVM952 SOLUBILE
Instant - Soluble - Soluble - Instantprodukt - Solúvel

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1	Brodo	0	Broth	0	Caldo	0	Bouillage	0	Brühe	0	Caldo	0
EV2	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV3	Caffè	Zucchero										
EV4	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV5	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite

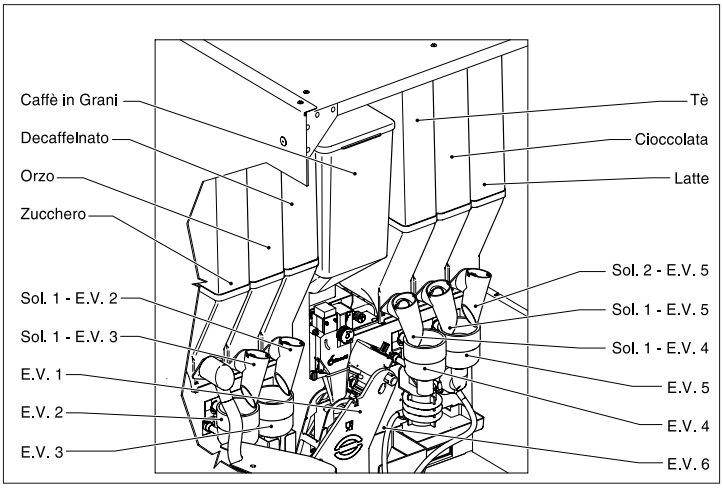
LAYOUT BVM952 Doppio macinino
Double grinder-Doble Molino-Double moulin-Doppelmühle-Duplo Moedor

	PRIMO SOLUBILE	SECONDO SOLUBILE	FIRST SOUP	SECOND SOUP	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE	PREMIER SOLUBLE	DEUXIÈME SOLUBLE	ERSTE INSTANT	ZWEITE INSTANT	PRIMEIRO SOLÚVEL	SEGUNDO SOLÚVEL
EV1 Caffè - Coffee - Café - Cafe - Kaffee - Café	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EV2	Decaffeinato	0	Deka	0	Descafeinado	0	Decafeine	0	Koffeinfrei	0	Descafeinado	0
EV3	The	0	Tea	0	Té	0	The	0	Tee	0	Chá	0
EV4	Cioccolata	Latte	Chocolate	Milk	Chocolate	Leche	Choc	Lait	Schokolade	Milch	Chocolate	Leite
EV5 Acqua - Water - Agua - Eau -Wasser - Água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

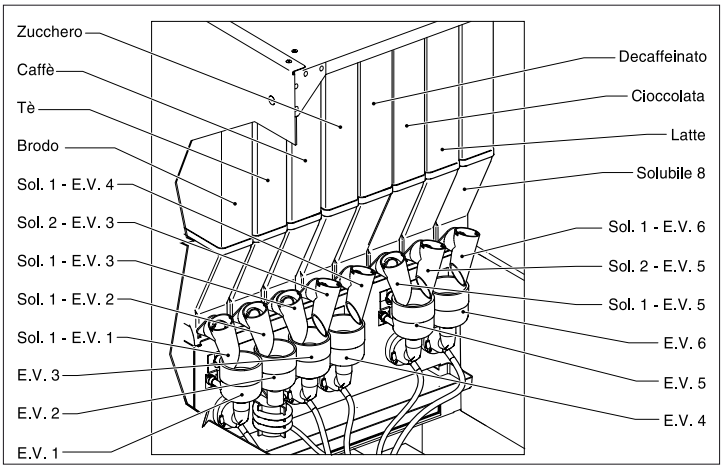
LAYOUT BVM972 ESPRESSO Mono caldaia



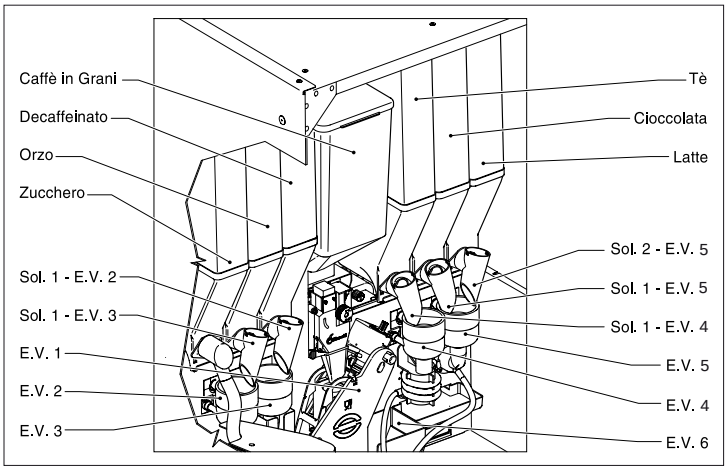
LAYOUT BVM972 ESPRESSO Doppia caldaia



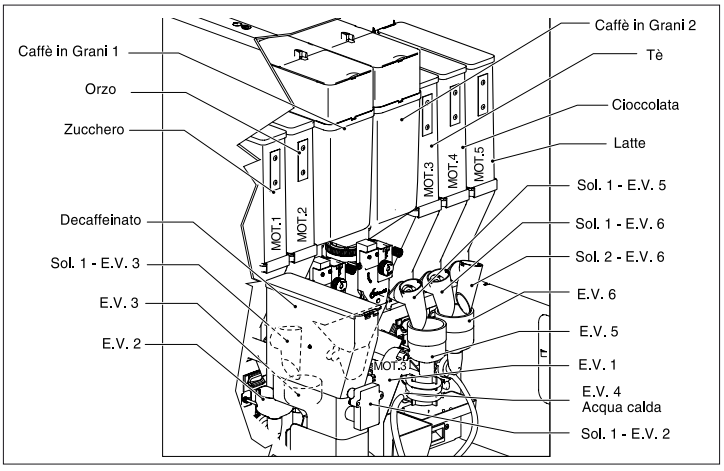
LAYOUT BVM972 SOLUBILE



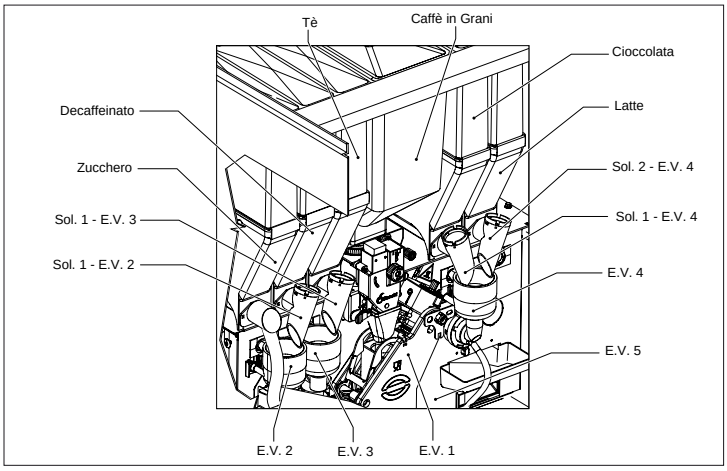
LAYOUT BVM972 Doppia caldaia 5 scatole



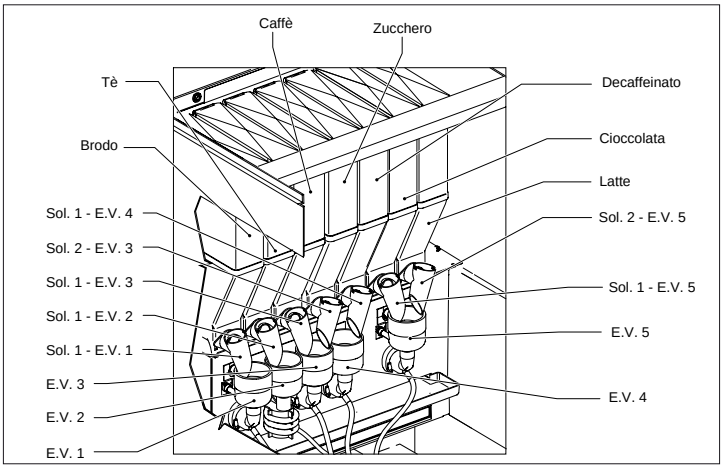
LAYOUT BVM952 SOLUBILE

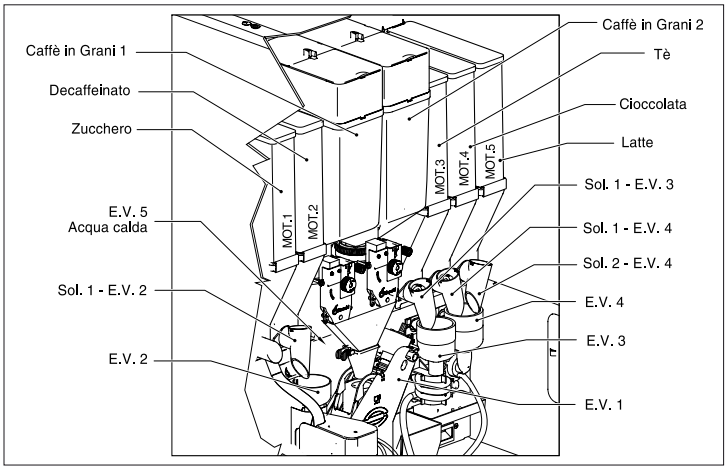


LAYOUT BVM952 ESPRESSO



LAYOUT BVM952 Doppio Macinino

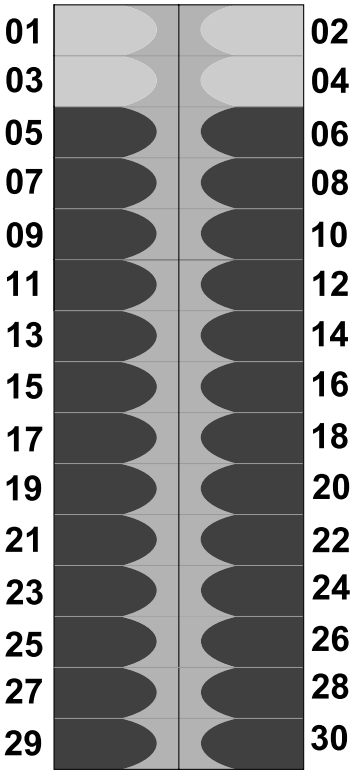




Qui di seguito sono riportate le configurazioni STANDARD delle targhette di selezione da inserire nella pulsantiera del modello indicato.
Here below are the STANDARD configurations of the selection labels to insert into the keyboard of the indicated machine.
Abajo son las configuraciones STANDARD de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.
Listes ci dessous les configurations STANDARD des labels à être insérés dans le clavier de choix du modèle indiqué.
Im Folgenden finden Sie die STANDARD Konfiguration des keyboard
Abaixo mostra as STANDARD configurações das placas de ser inserido na selecção do teclado para o funcionamento dos distribuidores.

mod. BVM972 Espresso Mono caldaia - Doppia caldaia

Single boiler and double boiler
Monocaldera y doble caldera
Mono chaudière et Double chaudière
Einzelkessel und Doppelkessel
Mono caldeira e Dupla caldeira

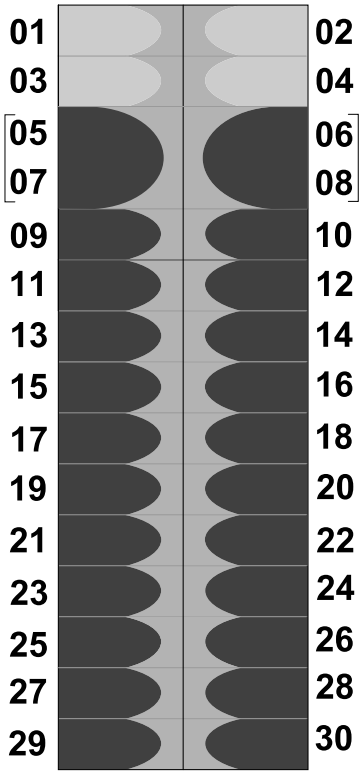


P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** EXTRA LATTE **P4** SENZA BICCHIERE **P5** CAFFÈ CORTO **P6** CAFFÈ LUNGO **P7** CAFFÈ MACCHIATO **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCIOCC **P11** CAFFÈ CORTO DECAFF. **P12** CAFFÈ LUNGO DECAFF. **P13** CAFFÈ MACCHIATO DECAFF. **P14** CAPPUCCINO DECAFF. **P15** MOCACCINO DECAFF. **P16** CAPPCIOCC DECAFF. **P17** ORZO CORTO **P18** ORZO LUNGO **P19** ORZO MACCHIATO **P20** CAPPUCCINO MACCH. ORZO **P21** LATTE **P22** LATTE MACCHIATO **P23** LATTE E CACAO **P24** LATTE MACCHIATO DECAFF. **P25** CIOCCOLATA AL LATTE **P26** CIOCCOLATA **P27** THE **P28** CIOCCOLATA FORTE **P29** ACQUA CALDA **P30** BICCHIERE	**P1-P2** +/- SUGAR **P3** EXTRA MILK **P4** WITHOUT CUP **P5** SHORT COFFEE **P6** LONG COFFEE **P7** WHITE COFFEE **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCHOCC **P11** SHORT COFFEE DEKA **P12** LONG COFFEE DEKA **P13** WHITE COFFEE DEKA **P14** CAPPUCCINO DEKA **P15** MOCACCINO DEKA **P16** CAPPCHOCC DEKA **P17** SHORT BARLEY **P18** LONG BARLEY **P19** WHITE BARLEY **P20** CAPPUCCINO & BARLEY **P21** MILK **P22** MILK AND COFFEE **P23** MILK & CHOCOLATE **P24** MILK AND COFFEE DEKA **P25** CHOCOMILK **P26** CHOCOLATE **P27** TEA **P28** CHOCOLATE STRONG **P29** HOT WATER **P30** ONLY CUP	**P1-P2** +/-AZÚCAR **P3** EXTRA LECHE **P4** SIN VASO **P5** CAFÉ CORTO **P6** CAFÉ LARGO **P7** CAFÉ CORTADO **P8** CAPUCHINO **P9** MOCACHINO **P10** CAPCHOCO **P11** CAFÉ CORTO DESCAF. **P12** CAFÉ LARGO DESCAF. **P13** CAFÉ CORTADO DESCAF. **P14** CAPUCHINO DESCAF. **P15** MOCACHINO DESCAF. **P16** CAPCHOCO DESCAF. **P17** CEBADA CORTO **P18** CEBADA LARGO **P19** CEBADA CORTADO **P20** CAPUCHINO CORTADO CEBADA **P21** LECHE **P22** LECHE MANCHADA **P23** LECHE AL CACAO **P24** LECHE MANCHADA DESCAF. **P25** CHOCOLECHE **P26** CHOCOLATE **P27** TE **P28** CHOCOLATE FUERTE **P29** AGUA CALIENTE **P30** SOLO VASO
P1-P2 +/- SUCRE **P3** EXTRA LAIT **P4** SANS GOBELET **P5** CAFE COURT **P6** CAFE LONG **P7** CAFE CREME **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCIOCC **P11** CAFE COURT DECAF. **P12** CAFE LONG DECAF. **P13** CAFE CREME DECAF. **P14** CAPPUCCINO DECAF. **P15** MOCACCINO DECAF. **P16** CAPPCIOCC DECAF. **P17** ORGE COURT **P18** ORGE LONG **P19** ORGE LAIT **P20** CAPPUCCINO ORGE **P21** LAIT **P22** LAIT CAFE **P23** LAIT CHOCOLAT **P24** LAIT CAFE DECAF. **P25** CHOCOLAT LAIT **P26** CHOCOLAT **P27** THE **P28** CHOCOLAT FORT **P29** EAU CHAUDE **P30** GOBELET	**P1-P2** +/- ZUCKER **P3** EXTRA MILCH **P4** KEIN BECHER **P5** KAFFEE KURZ **P6** KAFFEE LANG **P7** KAFFEE MACCHIATO **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPSCHOK. **P11** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI **P12** KAFFEE LANG KOFFEINFREI **P13** KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR. **P14** CAPPUCCINO KOFFEINFREI **P15** MOCACCINO KOFFEINFREI **P16** CAPPSCHOK. KOFFEINFREI **P17** GETREIDEKAFFEE **P18** GETREIDEKAFFEE LANG **P19** GETREIDEKAFFEE MACCHIATO **P20** CAPPUCCINO GETREIDE **P21** MILCH **P22** MILCH MACCHIATO **P23** MILCH SCHOKOLADE **P24** MILCH MACCHIATO KOFFEIN. **P25** SCHOKOLADE MIT MILCH **P26** SCHOKOLADE **P27** TEE **P28** SCHOKOLADE FORT **P29** HEIßWASSER **P30** BECHER	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3** EXTRA LEITE **P4** NO COPO **P5** CAFE' NORMAL **P6** CAFE' LONGO **P7** CAFE' PINGADO **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCHOCC **P11** CAFE' DESCAFEINADO **P12** CAFE' LONGO DESCAFEINADO **P13** CAFE' PINGADO DESCAFEIN. **P14** CAPPUCCINO DESCAF. **P15** MOCACCINO DESCAF. **P16** CAPPCHOCC DESCAF. **P17** CEVADA **P18** CEVADA LONGO **P19** CEVADA PINGADO **P20** CAPPUCCINO CEVADA **P21** LEITE **P22** LEITE PINGADO **P23** LEITE COM CHOCOLATE **P24** LEITE PINGADO DESCAF. **P25** CHOCOLATE LEITE **P26** CHOCOLATE **P27** CHA' **P28** CHOCOLATE FORTE **P29** AGUA QUENTE **P30** COPO

mod. BVM972 **Solubile - Instant - Soluble - Soluble - Instantprodukt - Solúvel**

P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** EXTRA LATTE **P4** SENZA BICCHIERE **P5** CAFFÈ CORTO **P6** CAFFÈ LUNGO **P7** CAFFÈ MACCHIATO **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCIOCC **P11** ATTUALMENTE VUOTO **P12** ATTUALMENTE VUOTO **P13** LATTE **P14** LATTE MACCHIATO **P15** LATTE E CACAO **P16** CIOCCOLATA **P17** CIOCCOLATA AL LATTE **P18** CIOCCOLATA FORTE **P19** ATTUALMENTE VUOTO **P20** ATTUALMENTE VUOTO **P21** SOLUBILE 1 **P22** SOLUBILE 2 **P23** ATTUALMENTE VUOTO **P24** ATTUALMENTE VUOTO **P25** ATTUALMENTE VUOTO **P26** ATTUALMENTE VUOTO **P27** THE AL LIMONE **P28** ATTUALMENTE VUOTO **P29** ACQUA CALDA **P30** BICCHIERE	**P1-P2** +/- SUGAR **P3** EXTRA MILK **P4** WITHOUT CUP **P5** SHORT COFFEE **P6** LONG COFFEE **P7** WHITE COFFEE **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCHOCC **P11** CURRENTLY EMPTY **P12** CURRENTLY EMPTY **P13** MILK **P14** MILK AND COFFEE **P15** MILK & CHOCOLATE **P16** CHOCOLATE **P17** CHOCOMILK **P18** CHOCOLATE STRONG **P19** CURRENTLY EMPTY **P20** CURRENTLY EMPTY **P21** INSTANT 1 **P22** INSTANT 2 **P23** CURRENTLY EMPTY **P24** CURRENTLY EMPTY **P25** CURRENTLY EMPTY **P26** CURRENTLY EMPTY **P27** TEA **P28** CURRENTLY EMPTY **P29** HOT WATER **P30** ONLY CUP	**P1-P2** +/-AZÚCAR **P3** EXTRA LECHE **P4** SIN VASO **P5** CAFÉ CORTO **P6** CAFÉ LARGO **P7** CAFÉ CORTADO **P8** CAPUCHINO **P9** MOCACHINO **P10** CAPCHOCO **P11** ACTUALMENTE VACÍO **P12** ACTUALMENTE VACÍO **P13** LECHE **P14** LECHE MANCHADA **P15** LECHE AL CACAO **P16** CIOCCOLATA **P17** CHOCOLECHE **P18** CHOCOLATE FUERTE **P19** ACTUALMENTE VACÍO **P20** ACTUALMENTE VACÍO **P21** SOLUBLE 1 **P22** SOLUBLE 2 **P23** ACTUALMENTE VACÍO **P24** ACTUALMENTE VACÍO **P25** ACTUALMENTE VACÍO **P26** ACTUALMENTE VACÍO **P27** TE **P28** ACTUALMENTE VACÍO **P29** AGUA CALIENTE **P30** SOLO VASO	**P1-P2** +/- SUCRE **P3** EXTRA LAIT **P4** SANS GOBELET **P5** CAFE COURT **P6** CAFE LONG **P7** CAFE CREME **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCIOCC **P11** ACTUELLEMENT VIDE **P12** ACTUELLEMENT VIDE **P13** LAIT **P14** LAIT CAFE **P15** LAIT CHOCOLAT **P16** CHOCOLAT **P17** CHOCOLAT LAIT **P18** CHOCOLAT FORT **P19** ACTUELLEMENT VIDE **P20** ACTUELLEMENT VIDE **P21** SOLUBLE 1 **P22** SOLUBLE 2 **P23** ACTUELLEMENT VIDE **P24** ACTUELLEMENT VIDE **P25** ACTUELLEMENT VIDE **P26** ACTUELLEMENT VIDE **P27** THE **P28** ACTUELLEMENT VIDE **P29** EAU CHAUDE **P30** GOBELET
P1-P2 +/- ZUCKER **P3** EXTRA MILCH **P4** KEIN BECHER **P5** KAFFEE KURZ **P6** KAFFEE LANG **P7** KAFFEE MACCHIATO **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPSCHOK **P11** ZUR ZEIT LEER **P12** ZUR ZEIT LEER **P13** MILCH **P14** MILCH MACCHIATO **P15** MILCH SCHOKOLADE **P16** SCHOKOLADE	**P17** SCHOKOLADE MIT MILCH **P18** SCHOKOLADE FORT **P19** ZUR ZEIT LEER **P20** ZUR ZEIT LEER **P21** INSTANTPRODUKT 1 **P22** INSTANTPRODUKT 2 **P23** ZUR ZEIT LEER **P24** ZUR ZEIT LEER **P25** ZUR ZEIT LEER **P26** ZUR ZEIT LEER **P27** TEE **P28** ZUR ZEIT LEER **P29** HEIßWASSER **P30** BECHER	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3** EXTRA LEITE **P4** NO COPO **P5** CAFE' NORMAL **P6** CAFE' LONGO **P7** CAFE' PINGADO **P8** CAPPUCCINO **P9** MOCACCINO **P10** CAPPCHOCC **P11** ACTUALMENTE VAZIO **P12** ACTUALMENTE VAZIO **P13** LEITE **P14** LEITE PINGADO **P15** LEITE CHOCOLATE **P16** CHOCOLATE	**P17** CHOCOLATE LEITE **P18** CHOCOLATE FORTE **P19** ACTUALMENTE VAZIO **P20** ACTUALMENTE VAZIO **P21** SOLÚVEL 1 **P22** SOLÚVEL 2 **P23** ACTUALMENTE VAZIO **P24** ACTUALMENTE VAZIO **P25** ACTUALMENTE VAZIO **P26** ACTUALMENTE VAZIO **P27** CHA' **P28** ACTUALMENTE VAZIO **P29** AGUA QUENTE **P30** COPO

mod. BVM972 Doppio macinino Pulsantiera Diretta
Double grinder-Doble Molino
Double moulin-Doppelmühle-Duplo Moedor



P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** EXTRA LATTE **P4** SENZA BICHIERE **P5-P7-P6-P8** CAFFÈ CORTO Espr. **P9-P10** CAFFÈ MACCHIATO Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espresso **P13-P14** CAFFÈ LUNGO Espresso **P15-P16** MOCACCINO Espresso **P17-P18** CAPPCIOCC Espresso **P19** CAFFÈ CORTO Deca **P20** CAFFÈ LUNGO Deca **P21** CAFFÈ MACCHIATO Deca **P22** CAPPUCCINO Deca **P23** CAFFÈ D'ORZO **P24** CAFFÈ LUNGO D'ORZO **P25** CAFFÈ D'ORZO MACCHIATO **P26** CAPPUCCINO D'ORZO **P27** LATTE **P28** CIOCCOLATA FORTE **P29** THE AL LIMONE **P30** CIOCCOLATA AL LATTE	**P1-P2** +/- SUGAR **P3** EXTRA MILK **P4** WITHOUT CUP **P5-P7-P6-P8** SHORT COFFEE Espr. **P9-P10** WHITE COFFEE Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espr. **P13-P14** LONG COFFEE Espr. **P15-P16** MOCACCINO Espr. **P17-P18** CAPPCHOCC Espr. **P19** SHORT COFFEE Deka **P20** LONG COFFEE Deka **P21** WHITE COFFEE Deka **P22** CAPPUCCINO Deka **P23** BARLEY **P24** LONG BARLEY **P25** WHITE BARLEY **P26** CAPPUCCINO & BARLEY **P27** MILK **P28** CHOCOLATE STRONG **P29** TEA **P30** CHOCOMILK	**P1-P2** +/-AZÚCAR **P3** EXTRA LECHE **P4** SIN VASO **P5-P7-P6-P8** CAFÉ CORTO Espr. **P9-P10** CAFÉ CORTADO Espr. **P11-P12** CAPUCHINO Espr. **P13-P14** CAFÉ LARGO Espr. **P15-P16** MOCACHINO Espr. **P17-P18** CAPCHOCO Espr. **P19** CAFÉ CORTO Descaf. **P20** CAFÉ LARGO Descaf. **P21** CAFÉ CORTADO Descaf. **P22** CAPUCHINO Descaf. **P23** CEBADA **P24** CEBADA LARGO **P25** CEBADA CORTADO **P26** CAPUCHINO CORTADO CEBADA **P27** LECHE **P28** CHOCOLATE FUERTE **P29** TE **P30** CHOCOLECHE
P1-P2 +/- SUCRE **P3** EXTRA LAIT **P4** SANS GOBELET **P5-P7-P6-P8** CAFE COURT Espr. **P9-P10** CAFE CREME Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espr. **P13-P14** CAFE LONG Espr. **P15-P16** MOCACCINO Espr. **P17-P18** CAPPCIOCC Espr. **P19** CAFE COURT Deca **P20** CAFE LONG Deca **P21** CAFE CREME Deca **P22** CAPPUCCINO Deca **P23** ORGE COURT **P24** ORGE LONG **P25** ORGE LAIT **P26** CAPPUCCINO ORGE **P27** LAIT **P28** CHOCOLAT FORT **P29** THE **P30** CHOCOLAT LAIT	**P1-P2** +/- ZUCKER **P3** EXTRA MILCH **P4** KEIN BECHER **P5-P7-P6-P8** KAFFEE KURZ Espr. **P9-P10** KAFFEE MACCHIATO Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espresso **P13-P14** KAFFEE LANG Espresso **P15-P16** MOCACCINO Espresso **P17-P18** CAPPSCHOK. Espresso **P19** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI **P20** KAFFEE LANG KOFFEINFREI **P21** KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR. **P22** CAPPUCCINO KOFFEINFREI **P23** GETREIDEKAFFEE **P24** GETREIDEKAFFEE LANG **P25** GETREIDEKAFFEE MACCHIATO **P26** CAPPUCCINO GETREIDE **P27** MILCH **P28** SCHOKOLADE FORT **P29** TEE **P30** SCHOKOLADE MIT MILCH	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3** EXTRA LEITE **P4** NO COPO **P5-P7-P6-P8** CAFE' NORMAL Espr. **P9-P10** CAFE' PINGADO Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espresso **P13-P14** CAFE' LONGO Espresso **P15-P16** MOCACCINO Espresso **P17-P18** CAPPCHOCC Espresso **P19** CAFE' DESCAFEINADO **P20** CAFE' LONGO DESCAFEINADO **P21** CAFE' PINGADO DESCAFEIN. **P22** CAPPUCCINO DESCAF. **P23** CEVADA **P24** CEVADA LONGO **P25** CEVADA PINGADO **P26** CAPPUCCINO CEVADA **P27** LEITE **P28** CHOCOLATE FORTE **P29** CHA' **P30** CHOCOLATE LEITE

TASTI: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso da campana caffè 1 - **TASTI: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso da campana caffè 2**

KEYS: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso coffee from coffee-hopper 1 - **KEYS: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso coffee from coffee-hopper 2**

TECLAS: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso desde molino de café 1 - **TECLAS: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso desde molino de café 2**

TOUCHES: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Expresso depuis moulin à café 1 - **TOUCHES: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Expresso depuis moulin à café 2**

TASTEN: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso Von Kaffeemühle 1 - **TASTEN: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso Von Kaffeemühle 2**

TECLAS: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Expresso da campana café 1 - **TECLAS: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Expresso da campana café 2**

Le coppie di selezioni associate ad un tasto doppio andranno programmate in modo identico. In questo modo premendo la parte superiore od inferiore del tasto il risultato sarà analogo.

Paired-off selection options associated to a double key will both have to be programmed in exactly the same way, so that if only the top or bottom part of a key is pressed in, the result will be the same.

Las parejas de selecciones asociadas a una tecla doble se programarán de manera idéntica. De esta forma, se obtendrá un resultado análogo al pulsar la parte superior de la tecla o la inferior.

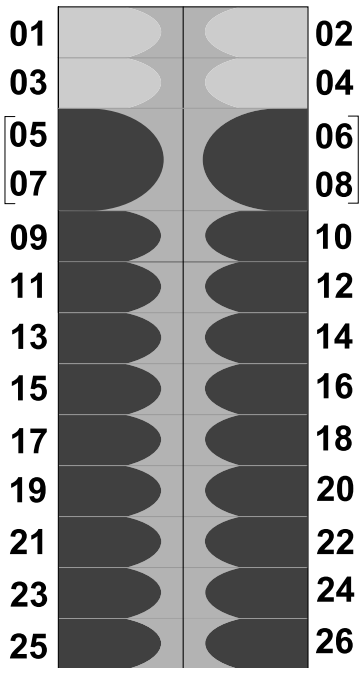
Les paires de sélections associées à une touche double doivent être programmées de manière identique. On obtiendra ainsi un résultat analogue en pressant la partie supérieure ou inférieure de la touche.

Die Wahlpaare, die einer Doppeltaste zugeordnet sind, müssen auf gleicher Weise programmiert werden. Auf diese Art, wenn man den oberen, bzw. unteren Teil der Taste drückt, ist das Resultat gleich.

Os pares de selecções associados a uma tecla dupla serão programados de maneira idêntica. Assim, carregando na parte superior ou inferior da tecla, o resultado será análogo.

mod. BVM952 Doppio macinino Pulsantiera Diretta

Double grinder-Doble Molino
Double moulin-Doppelmühle-
Duplo Moedor



P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3** EXTRA LATTE **P4** SENZA BICHIERE **P5-P7-P6-P8** CAFFÈ CORTO Espr. **P9-P10** CAFFÈ MACCHIATO Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espresso **P13-P14** CAFFÈ LUNGO Espresso **P15-P16** MOCACCINO Espresso **P17-P18** CAPPCIOCC Espresso **P19** CAFFÈ CORTO Deca **P20** CAFFÈ LUNGO Deca **P21** CAFFÈ MACCHIATO Deca **P22** CAPPUCCINO Deca **P23** LATTE **P24** CIOCCOLATA FORTE **P25** THE AL LIMONE **P26** CIOCCOLATA AL LATTE	**P1-P2** +/- SUGAR **P3** EXTRA MILK **P4** WITHOUT CUP **P5-P7-P6-P8** SHORT COFFEE Espr. **P9-P10** WHITE COFFEE Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espr. **P13-P14** LONG COFFEE Espr. **P15-P16** MOCACCINO Espr. **P17-P18** CAPPCHOCC Espr. **P19** SHORT COFFEE Deca **P20** LONG COFFEE Deca **P21** WHITE COFFEE Deca **P22** CAPPUCCINO Deca **P23** MILK **P24** CHOCOLATE STRONG **P25** TEA **P26** CHOCOMILK	**P1-P2** +/- AZÚCAR **P3** EXTRA LECHE **P4** SIN VASO **P5-P7-P6-P8** CAFÉ CORTO Espr. **P9-P10** CAFÉ CORTADO Espr. **P11-P12** CAPUCHINO Espr. **P13-P14** CAFÉ LARGO Espr. **P15-P16** MOCACHINO Espr. **P17-P18** CAPCHOCO Espr. **P19** CAFÉ CORTO Descaf. **P20** CAFÉ LARGO Descaf. **P21** CAFÉ CORTADO Descaf. **P22** CAPUCHINO Descaf. **P23** LECHE **P24** CHOCOLATE FUERTE **P25** TE **P26** CHOCOLECHE
P1-P2 +/- SUCRE **P3** EXTRA LAIT **P4** SANS GOBELET **P5-P7-P6-P8** CAFE COURT Espr. **P9-P10** CAFE CREME Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espr. **P13-P14** CAFE LONG Espr. **P15-P16** MOCACCINO Espr. **P17-P18** CAPPCIOCC Espr. **P19** CAFE COURT Deca **P20** CAFE LONG Deca **P21** CAFE CREME Deca **P22** CAPPUCCINO Deca **P23** LAIT **P24** CHOCOLAT FORT **P25** THE **P26** CHOCOLAT LAIT	**P1-P2** +/- ZUCKER **P3** EXTRA MILCH **P4** KEIN BECHER **P5-P7-P6-P8** KAFFEE KURZ Espr. **P9-P10** KAFFEE MACCHIATO Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espresso **P13-P14** KAFFEE LANG Espresso **P15-P16** MOCACCINO Espresso **P17-P18** CAPPCIOCC Espresso **P19** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI **P20** KAFFEE LANG KOFFEINFREI **P21** KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR. **P22** CAPPUCCINO KOFFEINFREI **P23** MILCH **P24** SCHOKOLADE FORT **P25** TEE **P26** SCHOKOLADE MIT MILCH	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3** EXTRA LEITE **P4** NO COPO **P5-P7-P6-P8** CAFE' NORMAL Espr. **P9-P10** CAFE' PINGADO Espr. **P11-P12** CAPPUCCINO Espresso **P13-P14** CAFE' LONGO Espresso **P15-P16** MOCACCINO Espresso **P17-P18** CAPPCHOCC Espresso **P19** CAFE' DESCAFEINADO **P20** CAFE' LONGO DESCAFEINADO **P21** CAFE' PINGADO DESCAFEIN. **P22** CAPPUCCINO DESCAF. **P23** LEITE **P24** CHOCOLATE FORTE **P25** CHA' **P26** CHOCOLATE LEITE

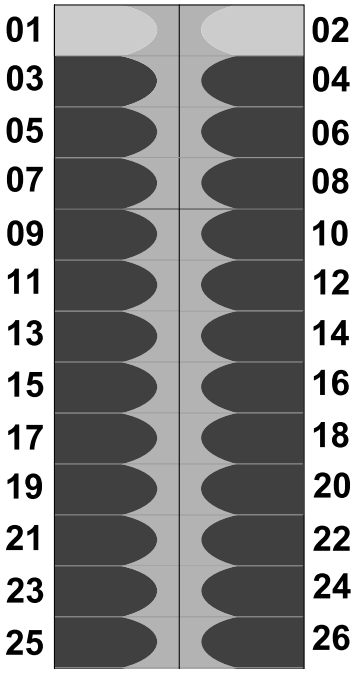
TASTI: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso da campana caffè 1 -
KEYS: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso coffee from coffee-hopper 1 -
TECLAS: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso desde molino de café 1 -
TOUCHES: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Expresso depuis moulin à café 1 -
TASTEN: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Espresso Von Kaffeemühle 1 -
TECLAS: 05/07-09-11-13-15-17-19-21 → Expresso da campana café 1 -

TASTI: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso da campana caffè 2
KEYS: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso coffee from coffee-hopper 2
TECLAS: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso desde molino de café 2
TOUCHES: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Expresso depuis moulin à café 2
TASTEN: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Espresso Von Kaffeemühle 2
TECLAS: 06/08-10-12-14-16-18-20-22 → Expresso da campana café 2

Le coppie di selezioni associate ad un tasto doppio andranno programmate in modo identico. In questo modo premendo la parte superiore od inferiore del tasto il risultato sarà analogo.
Paired-off selection options associated to a double key will both have to be programmed in exactly the same way, so that if only the top or bottom part of a key is pressed in, the result will be the same.
Las parejas de selecciones asociadas a una tecla doble se programarán de manera idéntica. De esta forma, se obtendrá un resultado análogo al pulsar la parte superior de la tecla o la inferior.
Les paires de sélections associées à une touche double doivent être programmées de manière identique. On obtiendra ainsi un résultat analogue en pressant la partie supérieure ou inférieure de la touche.
Die Wahlpaare, die einer Doppeltaste zugeordnet sind, müssen auf gleicher Weise programmiert werden. Auf diese Art, wenn man den oberen, bzw. unteren Teil der Taste drückt, ist das Resultat gleich.
Os pares de selecções associados a uma tecla dupla serão programados de maneira idêntica. Assim, carregando na parte superior ou inferior da tecla, o resultado será análogo.

mod. BVM952 Espresso 5S Doppia campana caffè

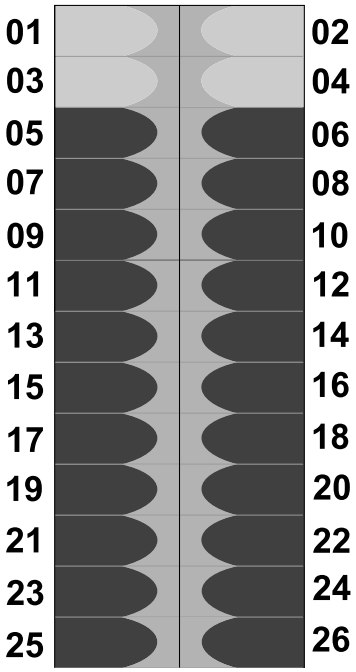
Double boiler 5 Canisters
Doble caldera 5 Cajas
Double Chaudière 5 Boîte
Doppelkessel 5 Schachtel
Dupla caldeira 5 caixas



P1-P2 +/- ZUCCHERO **P3-P4** CAFFÈ CORTO Espr. **P5-P6** CAFFÈ MACCHIATO Espr. **P7-P8** CAPPUCCINO Espresso **P9-P10** CAFFÈ LUNGO Espresso **P11-P12** MOCACCINO Espresso **P13-P14** CAPPCIOCC Espresso **P15** CAFFÈ CORTO Deca **P16** CAFFÈ LUNGO Deca **P17** CAFFÈ MACCHIATO Deca **P18** CAPPUCCINO Deca **P19** CAFFÈ D'ORZO **P20** CAFFÈ LUNGO D'ORZO **P21** CAFFÈ D'ORZO MACCHIATO **P22** CAPPUCCINO D'ORZO **P23** LATTE **P24** CIOCCOLATA FORTE **P25** THE AL LIMONE **P26** CIOCCOLATA AL LATTE	**P1-P2** +/- SUGAR **P3-P4** SHORT COFFEE Espr. **P5-P6** WHITE COFFEE Espr. **P7-P8** CAPPUCCINO Espr. **P9-P10** LONG COFFEE Espr. **P11-P12** MOCACCINO Espr. **P13-P14** CAPPCHOCC Espr. **P15** SHORT COFFEE Deca **P16** LONG COFFEE Deca **P17** WHITE COFFEE Deca **P18** CAPPUCCINO Deca **P19** BARLEY **P20** LONG BARLEY **P21** WHITE BARLEY **P22** CAPPUCCINO & BARLEY **P23** MILK **P24** CHOCOLATE STRONG **P25** TEA **P26** CHOCOMILK	**P1-P2** +/- AZÚCAR **P3-P4** CAFÉ CORTO Espr. **P5-P6** CAFÉ CORTADO Espr. **P7-P8** CAPUCHINO Espr. **P9-P10** CAFÉ LARGO Espr. **P11-P12** MOCACHINO Espr. **P13-P14** CAPCHOCO Espr. **P15** CAFÉ CORTO Descaf. **P16** CAFÉ LARGO Descaf. **P17** CAFÉ CORTADO Descaf. **P18** CAPUCHINO Descaf. **P19** CEBADA **P20** CEBADA LARGO **P21** CEBADA CORTADO **P22** CAPUCHINO CEBADA **P23** LECHE **P24** CHOCOLATE FUERTE **P25** TE **P26** CHOCOLECHE
P1-P2 +/- SUCRE **P3-P4** CAFE COURT Espr. **P5-P6** CAFE CREME Espr. **P7-P8** CAPPUCCINO Espr. **P9-P10** CAFE LONG Espr. **P11-P12** MOCACCINO Espr. **P13-P14** CAPPCIOCC Espr. **P15** CAFE COURT Deca **P16** CAFE LONG Deca **P17** CAFE CREME Deca **P18** CAPPUCCINO Deca **P19** ORGE COURT **P20** ORGE LONG **P21** ORGE LAIT **P22** CAPPUCCINO ORGE **P23** LAIT **P24** CHOCOLAT FORT **P25** THE **P26** CHOCOLAT LAIT	**P1-P2** +/- ZUCKER **P3-P4** KAFFEE KURZ Espr. **P5-P6** KAFFEE MACCHIATO Espr. **P7-P8** CAPPUCCINO Espresso **P9-P10** KAFFEE LANG Espresso **P11-P12** MOCACCINO Espresso **P13-P14** CAPPSCHOK. Espresso **P15** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI **P16** KAFFEE LANG KOFFEINFREI **P17** KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR. **P18** CAPPUCCINO KOFFEINFREI **P19** GETREIDEKAFFEE **P20** GETREIDEKAFFEE LANG **P21** GETREIDEKAFFEE MACCHIATO **P22** CAPPUCCINO GETREIDE **P23** MILCH **P24** SCHOKOLADE FORT **P25** TEE **P26** SCHOKOLADE MIT MILCH	**P1-P2** +/- AÇÚCAR **P3-P4** CAFE' NORMAL Espr. **P5-P6** CAFE' PINGADO Espr. **P7-P8** CAPPUCCINO Espresso **P9-P10** CAFE' LONGO Espresso **P11-P12** MOCACCINO Espresso **P13-P14** CAPPCHOCC Espresso **P15** CAFE' DESCAFEINADO **P16** CAFE' LONGO DESCAFEINADO **P17** CAFE' PINGADO DESCAFEIN. **P18** CAPPUCCINO DESCAF. **P19** CEVADA **P20** CEVADA LONGO **P21** CEVADA PINGADO **P22** CAPPUCCINO CEVADA **P23** LEITE **P24** CHOCOLATE FORTE **P25** CHA' **P26** CHOCOLATE LEITE

mod. BVM952 Espresso Mono caldaia - Doppia caldaia

Single boiler and double boiler
Monocaldera y doble caldera
Mono chaudière et Double chaudière
Einzelkessel und Doppelkessel
Mono caldeira e Dupla caldeira



P1-P2 +/- ZUCCHERO	**P1-P2** +/- SUGAR	**P1-P2** +/-AZÚCAR
P3 EXTRA LATTE	**P3** EXTRA MILK	**P3** EXTRA LECHE
P4 SENZA BICHIERE	**P4** WITHOUT CUP	**P4** SIN VASO
P5 CAFFÈ CORTO	**P5** SHORT COFFEE	**P5** CAFÉ CORTO
P6 CAFFÈ LUNGO	**P6** LONG COFFEE	**P6** CAFÉ LARGO
P7 CAFFÈ MACCHIATO	**P7** WHITE COFFEE	**P7** CAFÉ CORTADO
P8 CAPPUCCINO	**P8** CAPPUCCINO	**P8** CAPUCHINO
P9 MOCACCINO	**P9** MOCACCINO	**P9** MOCACHINO
P10 CAPPCIOCC	**P10** CAPPCHOCC	**P10** CAPCHOCO
P11 CAFFÈ CORTO DECAFF.	**P11** SHORT COFFEE DEKA	**P11** CAFÉ CORTO DESCAF.
P12 CAFFÈ LUNGO DECAFF.	**P12** LONG COFFEE DEKA	**P12** CAFÉ LARGO DESCAF.
P13 CAFFÈ MACCHIATO DECA	**P13** WHITE COFFEE DECA	**P13** CAFÉ CORTADO DESCAF.
P14 CAPPUCCINO DECAFF.	**P14** CAPPUCCINO DEKA	**P14** CAPUCHINO DESCAF.
P15 MOCACCINO DECAFF.	**P15** MOCACCINO DEKA	**P15** MOCACHINO DESCAF.
P16 CAPPCIOCC DECAFF.	**P16** CAPPCHOCC DEKA	**P16** CAPCHOCO DESCAF.
P17 LATTE	**P17** MILK	**P17** LECHE
P18 LATTE MACCHIATO	**P18** MILK AND COFFEE	**P18** LECHE MANCHADA
P19 LATTE E CACAO	**P19** MILK & CHOCOLATE	**P19** LECHE AL CACAO
P20 LATTE MACCHIATO DECA	**P20** MILK AND COFFEE DEKA	**P20** LECHE MANCHADA DESCAF.
P21 CIOCCOLATA AL LATTE	**P21** CHOCOMILK	**P21** CHOCOLECHE
P22 CIOCCOLATA	**P22** CHOCOLATE	**P22** CHOCOLATE
P23 THE AL LIMONE	**P23** TEA	**P23** TE
P24 CIOCCOLATA FORTE	**P24** CHOCOLATE STRONG	**P24** CHOCOLATE FUERTE
P25 ACQUA CALDA	**P25** HOT WATER	**P25** AGUA CALIENTE
P26 BICCHIERE	**P26** ONLY CUP	**P26** SOLO VASO
P1-P2 +/- SUCRE	**P1-P2** +/- ZUCKER	**P1-P2** +/- AÇÚCAR
P3 EXTRA LAIT	**P3** EXTRA MILCH	**P3** EXTRA LEITE
P4 SANS GOBELET	**P4** KEIN BECHER	**P4** NO COPO
P5 CAFE COURT	**P5** KAFFEE KURZ	**P5** CAFE' NORMAL
P6 CAFE LONG	**P6** KAFFEE LANG	**P6** CAFE' LONGO
P7 CAFE CREME	**P7** KAFFEE MACCHIATO	**P7** CAFE' PINGADO
P8 CAPPUCCINO	**P8** CAPPUCCINO	**P8** CAPPUCCINO
P9 MOCACCINO	**P9** MOCACCINO	**P9** MOCACCINO
P10 CAPPCIOCC	**P10** CAPPSCHOK.	**P10** CAPPCHOCC
P11 CAFE COURT DECAF.	**P11** KAFFEE KURZ KOFFEINFREI	**P11** CAFE' DESCAFEINADO
P12 CAFE LONG DECAF.	**P12** KAFFEE LANG KOFFEINFREI	**P12** CAFE' LONGO DESCAFEINADO
P13 CAFE CREME DECAF.	**P13** KAFFEE MACCHIATO KOFFEIN.	**P13** CAFE' PINGADO DESCAFEIN.
P14 CAPPUCCINO DECAF.	**P14** CAPPUCCINO KOFFEINFREI	**P14** CAPPUCCINO DESCAF.
P15 MOCACCINO DECAF.	**P15** MOCACCINO KOFFEINFREI	**P15** MOCACCINO DESCAF.
P16 CAPPCIOCC DECAF.	**P16** CAPPSCHOK.KOFFEINFREI	**P16** CAPPCHOCC DESCAF.
P17 LAIT	**P17** MILCH	**P17** LEITE
P18 LAIT CAFE	**P18** MILCH MACCHIATO	**P18** LEITE PINGADO
P19 LAIT CHOCOLAT	**P19** MILCH SCHOKOLADE	**P19** LEITE COM CHOCOLATE
P20 LAIT CAFE DECAF.	**P20** MILCH MACCHIATO KOFFEIN.	**P20** LEITE PINGADO DESCAF.
P21 CHOCOLAT LAIT	**P21** SCHOKOLADE MIT MILCH	**P21** CHOCOLATE LEITE
P22 CHOCOLAT	**P22** SCHOKOLADE	**P22** CHOCOLATE
P23 THE	**P23** TEE	**P23** CHA'
P24 CHOCOLAT FORT	**P24** SCHOKOLADE FORT	**P24** CHOCOLATE FORTE
P25 EAU CHAUDE	**P25** HEIßWASSER	**P25** AGUA QUENTE
P26 GOBELET	**P26** BECHER	**P26** COPO

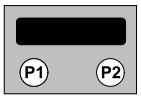
mod. BVM952 Solubile - Instant - Soluble - Soluble - Instantprodukt - Solúvel

P1-P2 +/- ZUCCHERO	**P1-P2** +/- SUGAR	**P1-P2** +/- AZÚCAR	**P1-P2** +/- SUCRE
P3 EXTRA LATTE	**P3** EXTRA MILK	**P3** EXTRA LECHE	**P3** EXTRA LAIT
P4 SENZA BICHIERE	**P4** WITHOUT CUP	**P4** SIN VASO	**P4** SANS GOBELET
P5 CAFFÈ CORTO solubile	**P5** SHORT COFFEE instant	**P5** CAFÉ CORTO soluble	**P5** CAFE COURT soluble
P6 CAFFÈ LUNGO solubile	**P6** LONG COFFEE instant	**P6** CAFÉ LARGO soluble	**P6** CAFE LONG soluble
P7 CAFFÈ MACCHIATO solubile	**P7** WHITE COFFEE instant	**P7** CAFÉ CORTADO soluble	**P7** CAFE CREME soluble
P8 CAFFÈ AL LATTE solubile	**P8** MILK instant	**P8** CAFÉ con LECHE soluble	**P8** CAFE LAIT soluble
P9 CAPPUCCINO solubile	**P9** CAPPUCCINO instant	**P9** CAPUCHINO soluble	**P9** CAPPUCCINO soluble
P10 MOCACCINO solubile	**P10** MOCACCINO instant	**P10** MOCACHINO soluble	**P10** MOCACCINO soluble
P11 CAFFÈ CORTO DECA	**P11** SHORT COFFEE DEKA	**P11** CAFÉ CORTO DESCAF.	**P11** CAFE COURT DECA
P12 CAFFÈ LUNGO DECA	**P12** LONG COFFEE DEKA	**P12** CAFÉ LARGO DESCAF.	**P12** CAFE LONG DECA
P13 CAFFÈ MACCHIATO DECA	**P13** WHITE COFFEE DEKA	**P13** CAFÉ CORTADO DESCAF.	**P13** CAFE CREME DECA
P14 CAFFÈ AL LATTE DECA	**P14** MILK DEKA	**P14** CAFÉ con LECHE DESCAF.	**P14** CAFE LAIT DECA
P15 CAPPUCCINO DECA	**P15** CAPPUCCINO DEKA	**P15** CAPUCHINO DDESCAF.	**P15** CAPPUCCINO DECA
P16 MOCACCINO DECA	**P16** MOCACCINO DEKA	**P16** MOCACHINO DESCAF.	**P16** MOCACCINO DECA
P17 LATTE E CIOCCOLATA	**P17** MILK & CHOCOLATE	**P17** LATTE E CIOCCOLATA	**P17** LAIT CHOCOLAT
P18 CIOCCOLATA E LATTE	**P18** CHOCOMILK	**P18** CHOCOLECHE	**P18** CHOCOLAT LAIT
P19 CIOCCOLATA	**P19** CHOCOLATE	**P19** CHOCOLATE	**P19** CHOCOLAT
P20 CIOCCOLATA FORTE	**P20** CHOCOLATE STRONG	**P20** CHOCOLATE FUERTE	**P20** CHOCOLAT FORT
P21 LATTE CON ZUCCHERO	**P21** MILK + SUGAR	**P21** LECHE + AZÚCAR	**P21** LAIT + SUCRE
P22 LATTE ALLA NOCCIOLA	**P22** NUT-FLAVOURED MILK	**P22** LECHE CON AVELLANAS	**P22** LAIT AUX NOISETTES
P23 THE AL LIMONE	**P23** TEA	**P23** TE	**P23** THE
P24 ZUPPA	**P24** SOUP	**P24** CALDO	**P24** POTAGE
P25 BICCHIERE	**P25** ONLY CUP	**P25** SOLO VASO	**P25** GOBELET
P26 ACQUA CALDA +BICCHIERE	**P26** HOT WATER+CUP	**P26** AGUA CALIENTE+VASO	**P26** EAU CHAUDE +GOBELET
P1-P2 +/- ZUCKER	**P15** CAPPUCCINO KOFFEINFREI	**P1-P2** +/- AÇÚCAR	**P15** CAPPUCCINO DESCAF.
P3 EXTRA MILCH	**P16** MOCACCINO KOFFEINFREI	**P3** EXTRA LEITE	**P16** MOCACCINO DESCAF.
P4 KEIN BECHER	**P17** MILCH SCHOKOLADE	**P4** NO COPO	**P17** LEITE COM CHOCOLATE
P5 KAFFEE KURZ solubile	**P18** SCHOKOLADE MIT MILCH	**P5** CAFE' NORMAL solubile	**P18** CHOCOLATE LEITE
P6 KAFFEE LANG solubile	**P19** SCHOKOLADE	**P6** CAFE' LONGO solubile	**P19** CHOCOLATE
P7 KAFFEE MACCHIATO solubile	**P20** SCHOKOLADE FORT	**P7** CAFE' PINGADO solubile	**P20** CHOCOLATE FORTE
P8 KAFFEE MILCH solubile	**P21** MILCH + ZUCKER	**P8** CAFE' LEITE solubile	**P21** LEITE + AÇÚCAR
P9 CAPPUCCINO solubile	**P22** HASELNUSS-MILCH	**P9** CAPPUCCINO solubile	**P22** LEITO COM AVELÃ
P10 MOCACCINO solubile	**P23** TEE	**P10** MOCACCINO solubile	**P23** CHA'
P11 KAFFEE KURZ KOFFEINFREI	**P24** BRÜHE	**P11** CAFE' DESCAFEINADO	**P24** CALDO
P12 KAFFEE LANG KOFFEINFREI	**P25** BECHER	**P12** CAFE' LONGO DESCAFEINADO	**P25** COPO
P13 KAFFEE MACCHIATO KOFFEIN.	**P26** HEIßWASSER +BECHER	**P13** CAFE' PINGADO DESCAFEIN.	**P26** AGUA QUENTE + COPO
P14 KAFFEE MILCH KOFFEIN.		**P14** CAFE' LEITE DESCAFEIN.	

Pulsantiera selezioni BVM972 Doppio macinino Pulsantiera alfanumerica

Double grinder-Alphanumeric
Doble Molino teclado Alfanumérica
Double moulin - Clavier Alphanumérique
Doppelmühle - Tastatur alphanumerische
Duplo Moedor - Teclado Alfanumérica

(P03) 11	(P08) 21	(P13) 31	(P18) 41	(P23) 51
(P04) 12	(P09) 22	(P14) 32	(P19) 42	(P24) 52
(P05) 13	(P10) 23	(P15) 33	(P20) 43	(P25) 53
(P06) 14	(P11) 24	(P16) 34	(P21) 44	(P26) 54
(P07) 15	(P12) 25	(P17) 35	(P22) 45	(P27) 55
(P28) 91		(P29) 92		



P1-P2 +/- ZUCCHERO
11-21 CAFFÈ CORTO Espresso
12-22 CAFFÈ LUNGO Espresso
13-23 CAFFÈ MACCHIATO Esp.
14-24 CAPPUCCINO Espresso
15-25 MOCACCINO Espresso
31 CAFFÈ CORTO Deca
32 CAFFÈ LUNGO Deca
33 CAFFÈ MACCHIATO Deca
34 CAPPUCCINO Deca
35 MOCACCINO Deca
41 CAFFÈ D'ORZO
42 CAFFÈ LUNGO D'ORZO
43 CAFFÈ D'ORZO MACCHIATO
44 CAPPUCCINO D'ORZO
45 MOCACCINO D'ORZO
51 LATTE
53 CIOCCOLATA
54 CIOCCOLATA FORTE
55 CIOCCOLATA E LATTE
56 THE AL LIMONE
91 ACQUA CALDA
92 SOLO BICCHIERE

P1-P2 +/- SUGAR
11-21 SHORT COFFEE Espr.
12-22 LONG COFFEE Espr.
13-23 WHITE COFFEE Espr.
14-24 CAPPUCCINO Espr.
15-25 MOCACCINO Espr.
31 SHORT COFFEE Deca
32 LONG COFFEE Deca
33 WHITE COFFEE Deka
34 CAPPUCCINO Deka
35 MOCACCINO Deka
41 BARLEY
42 LONG BARLEY
43 WHITE BARLEY
44 CAPPUCCINO & BARLEY
45 MOCACCINO & BARLEY
51 MILK
53 CHOCOLATE
54 CHOCOLATE STRONG
55 CHOCOMILK
56 TEA
91 HOT WATER
92 ONLY CUP

P1-P2 +/- AZÚCAR
11-21 CAFÉ CORTO Espr.
12-22 CAFÉ LARGO Espr.
13-23 CAFÉ CORTADO Espr.
14-24 CAPUCHINO Espr.
15-25 MOCACHINO Espr.
31 CAFÉ CORTO Descaf.
32 CAFÉ LARGO Descaf.
33 CAFÉ CORTADO Descaf.
34 CAPUCHINO Descaf.
35 MOCACHINO Descaf.
41 CEBADA
42 CEBADA LARGO
43 CEBADA CORTADO
44 CAPUCHINO CEBADA
45 MOCACHINO CEBADA
51 LECHE
53 CHOCOLATE
54 CHOCOLATE FUERTE
55 CHOCOLECHE
56 TE
91 AGUA CALIENTE
92 SOLO VASO

P1-P2 +/- SUCRE
11-21 CAFE COURT Espr.
12-22 CAFE LONG Espr.
13-23 CAFE CREME Esp.
14-24 CAPPUCCINO Espr.
15-25 MOCACCINO Espr.
31 CAFE COURT Deca
32 CAFE LONG Deca
33 CAFE CREME Deca
34 CAPPUCCINO Deca
35 MOCACCINO Deca
41 ORGE COURT
42 ORGE LONG
43 ORGE LAIT
44 CAPPUCCINO ORGE
45 MOCACCINO ORGE
51 LAIT
53 CHOCOLAT
54 CHOCOLAT FORT
55 CHOCOLAT LAIT
56 THE
91 AEAU CHAUDE
92 GOBELET

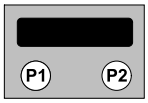
P1-P2 +/- ZUCKER
11-21 KAFFEE KURZ Espr.
12-22 KAFFEE LANG Espresso
13-23 KAFFEE MACCHIATO Espr.
14-24 CAPPUCCINO Espresso
15-25 MOCACCINO Espresso
31 KAFFEE KURZ KOFFEINFREI
32 KAFFEE LANG KOFFEINFREI
33 KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR.
34 CAPPUCCINO KOFFEINFREI
35 MOCACCINO KOFFEINFREI
41 GETREIDEKAFFEE
42 GETREIDEKAFFEE LANG
43 GETREIDEKAFFEE MACCHIATO
44 CAPPUCCINO GETREIDE
45 MOCACCINO GETREIDE
51 MILCH
53 SCHOKOLADE
54 SCHOKOLADE FORT
55 SCHOKOLADE MIT MILCH
56 TEE
91 HEIßWASSER
92 BECHER

P1-P2 +/- AÇÚCAR
11-21 CAFE' NORMAL Espr.
12-22 CAFE' LONGO Espresso
13-23 CAFE' PINGADO Espr.
14-24 CAPPUCCINO Espresso
15-25 MOCACCINO Espresso
31 CAFE' DESCAFEINADO
32 CAFE' LONGO DESCAFEINADO
33 CAFE' PINGADO DESCAFEIN.
34 CAPPUCCINO DESCAF.
35 MOCACCINO DESCAF.
41 CEVADA
42 CEVADA LONGO
43 CEVADA PINGADO
44 CAPPUCCINO CEVADA
45 MOCACCINO CEVADA
51 LEITE
53 CHOCOLATE
54 CHOCOLATE FORTE
55 CHOCOLATE LEITE
56 CHA'
91 AGUA QUENTE
92 COPO

Pulsantiera selezioni BVM972 Doppia caldaia Pulsantiera alfanumerica

Double boiler
Doble caldera
Double Chaudière
Doppelkessel
Dupla caldeira

(P03) 11	(P09) 21	(P15) 31	(P21) 41
(P04) 12	(P10) 22	(P16) 32	(P22) 42
(P05) 13	(P11) 23	(P17) 33	(P23) 43
(P06) 14	(P12) 24	(P18) 34	(P24) 44
(P07) 15	(P13) 25	(P19) 35	(P25) 45
(P08) 16	(P14) 26	(P20) 36	(P26) 46
(P27) 91		(P28) 92	



P1-P2 +/- ZUCCHERO
11 CAFFÈ CORTO Espresso
12 CAFFÈ LUNGO Espresso
13 CAFFÈ MACCHIATO Esp.
14 CAPPUCCINO Espresso
15 MOCACCINO Espresso
16 CAPPCIOCC Espresso
21 CAFFÈ CORTO Deca
22 CAFFÈ LUNGO Deca
23 CAFFÈ MACCHIATO Deca
24 CAPPUCCINO Deca
25 MOCCACCINO Deca
26 CAPPCIOCC Deca
31 CAFFÈ D'ORZO
32 CAFFÈ LUNGO D'ORZO
33 CAFFÈ D'ORZO MACCHIATO
34 CAPPUCCINO D'ORZO
35 MOCACCINO D'ORZO
36 CAPPCIOCC D'ORZO
41 LATTE
42 LATTE E CACAO
43 CIOCCOLATA
44 CIOCCOLATA FORTE
45 CIOCCOLATA AL LATTE
46 THE AL LIMONE
91 SOLO BICCHIERE
92 ACQUA CALDA

P1-P2 +/- SUGAR
11 SHORT COFFEE Espr.
12 LONG COFFEE Espr.
13 WHITE COFFEE Esp.
14 CAPPUCCINO Espr.
15 MOCACCINO Espr.
16 CAPPCHOCC Espr.
21 SHORT COFFEE Deka
22 LONG COFFEE Deka
23 WHITE COFFEE Deka
24 CAPPUCCINO Deka
25 MOCCACCINO Deka
26 CAPPCHOCC Deka
31 BARLEY
32 LONG BARLEY
33 WHITE BARLEY
34 CAPPUCCINO & BARLEY
35 MOCACCINO & BARLEY
36 CAPPCHOCC & BARLEY
41 MILK
42 MILK & CHOCOLATE
43 CHOCOLATE
44 CHOCOLATE STRONG
45 CHOCOMILK
46 TEA
91 ONLY CUP
92 HOT WATER

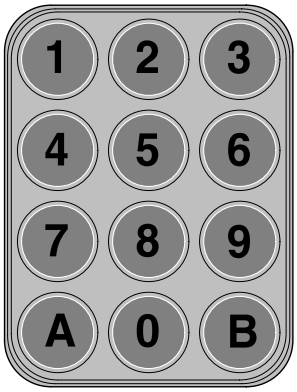
P1-P2 +/- AZÚCAR
11 CAFÉ CORTO Espr.
12 CAFÉ LARGO Espr.
13 CAFÉ CORTADO Espr.
14 CAPUCHINO Espr.
15 MOCACHINO Espr.
16 CAPCHOCO Espr.
21 CAFÉ CORTO Descaf.
22 CAFÉ LARGO Descaf.
23 CAFÉ CORTADO Descaf.
24 CAPUCHINO Descaf.
25 MOCACHINO Descaf.
26 CAPCHOCO Descaf.
31 CEBADA
32 CEBADA LARGO
33 CEBADA CORTADO
34 CAPUCHINO CEBADA
35 MOCACHINO CEBADA
36 CAPCHOCO CEBADA
41 LECHE
42 LECHE Y CACAO
43 CHOCOLATE
44 CHOCOLATE FUERTE
45 CHOCOLECHE
46 TE
91 SOLO VASO
92 AGUA CALIENTE

P1-P2 +/- SUCRE
11 CAFE COURT Espr.
12 CAFE LONG Espr.
13 CAFE CREME Esp.
14 CAPPUCCINO Espr.
15 MOCACCINO Espr.
16 CAPPCIOCC Espr.
21 CAFE COURT Deca
22 CAFE LONG Deca
23 CAFE CREME Deca
24 CAPPUCCINO Deca
25 MOCCACCINO Deca
26 CAPPCIOCC Deca
31 ORGE COURT
32 ORGE LONG
33 ORGE LAIT
34 CAPPUCCINO ORGE
35 MOCACCINO ORGE
36 CAPPCIOCC ORGE
41 LAIT
42 LAIT CHOCOLAT
43 CHOCOLAT
44 CHOCOLAT FORT
45 CHOCOLAT LAIT
46 THE
91 SGOBELET
92 AEAU CHAUDE

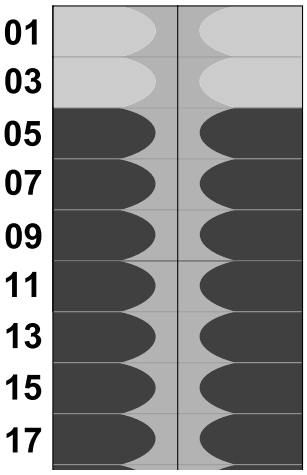
P1-P2 +/- ZUCKER
11 KAFFEE KURZ Espr.
12 KAFFEE LANG Espresso
13 KAFFEE MACCHIATO Espr.
14 CAPPUCCINO Espresso
15 MOCACCINO Espresso
16 CAPPSCHOK. Espresso
21 KAFFEE KURZ KOFFEINFREI
22 KAFFEE LANG KOFFEINFREI
23 KAFFEE MACCHIATO KOFFEINFR.
24 CAPPUCCINO KOFFEINFREI
25 MOCCACCINO KOFFEINFREI
26 CAPPSCHOK. KOFFEINFREI
31 GETREIDEKAFFEE
32 GETREIDEKAFFEE LANG
33 GETREIDEKAFFEE MACCHIATO
34 CAPPUCCINO GETREIDE
35 MOCACCINO GETREIDE
36 CAPPCIOCC GETREIDE
41 MILCH
42 MILCH SCHOKOLADE
43 SCHOKOLADE
44 SCHOKOLADE FORT
45 SCHOKOLADE MIT MILCH
46 TEE
91 BECHER
92 HEIßWASSER

P1-P2 +/- AÇÚCAR
11 CAFE' NORMAL Espr.
12 CAFE' LONGO Espresso
13 CAFE' PINGADO Espr.
14 CAPPUCCINO Espresso
15 MOCACCINO Espresso
16 CAPPCIOCC Espresso
21 CAFE' DESCAFEINADO
22 CAFE' LONGO DESCAFEINADO
23 CAFE' PINGADO DESCAFEIN.
24 CAPPUCCINO DESCAF.
25 MOCCACCINO DESCAF.
26 CAPPCHOCC DESCAF.
31 CEVADA
32 CEVADA LONGO
33 CEVADA PINGADO
34 CAPPUCCINO CEVADA
35 MOCACCINO CEVADA
36 CAPPCHOCC CEVADA
41 LEITE
42 LEITE COM CHOCOLATE
43 CHOCOLATE
44 CHOCOLATE FORTE
45 CHOCOLATE LEITE
46 CHA'
91 COPO
92 AGUA QUENTE

In programmazione i tasti assumono i seguenti significati:
In the programming mode the keys have the following meaning:
En programación, las teclas asumen los siguientes significados:
En programmation les touches ont le sens suivant:
In der Programmierung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
Na programação as teclas assumem os seguintes significados:

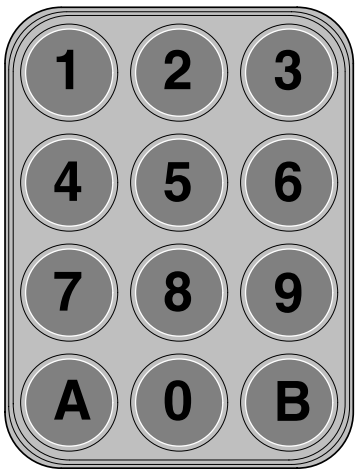


1: Incrementa **2**: Visualizza nome **3**: Sposta il cursore **4**: Prova polvere **5**: Torna al menù precedente (esc) **6**: Prova solo acqua **7**: Decrementa **8**: Prova completa (Menù dosi) Prova EV o Sol (Menù dosi bevanda) **9**: Enter **0**: Prova completa (Menù dosi bevanda)	**1** Increase **2** Show name **3** Move cursor **4** Powder test **5** Go back to previous menu (esc) **6** Only water test **7** Decrease **8** Complete test (Dose menu) EV or Inst. Test (Drink dose menu) **9** Enter **0** Complete test (Drink dose menu)	**1**: Incrementa **2**: Visualiza nombre **3**: Desplaza cursor **4**: Prueba polvo **5**: Vuelve al menú precedente (esc) **6**: Prueba agua **7**: Disminuye **8**: Prueba completa (Menú dosis) Prueba EV o Sol (Menú dosis bebida) **9**: Enter **0**: Prueba completa (Menú dosis bebida)
1: Augmente **2**: Visualiser nom **3**: Déplace curseur **4**: Essai poudre **5**: Retour au menu précédent (esc) **6**: Essai seulement eau **7**: Diminue **8**: Essai complete (Menu doses) Essai EV ou Sol (Menu doses boisson) **9**: Enter **0**: Essai complete (Menu doses boisson)	**1**: Erhöhen **2**: Name anzeigen **3**: Cursor bewegen **4**: Pulverprobe **5**:Zurück zum vorherigen Menu (esc) **6**: Test nur Wasser **7**: Vermindern **8**: Test komplett (Menù Dosierung) Test MV oder Sol (Menu Getränkedosierungen) **9**: Enter **0**: Test komplett (Menu Getränkedosierungen)	**1**: Incrementa **2**: Visualiza nome **3**: Desloca cursor **4**: Prova pó **5**: Volta ao menu anterior (esc) **6**: Prova Somente Água **7**: Decrementa **8**: Prova completa (Menù doses) Prova EV ou Sol (Menù doses bebida) **9**: Enter **0**: Prova completa (Menù doses bebida)



1: Incrementa cifra **2**: Esci menù **3**: Decrementa cifra **5**: Muovi cursore **7**: Enter/scorri opzioni **9**: Mostra il nome di scatola, EV o mixer (Menù dosi) **14**: Prova solo polvere (Menù dosi) **15**: Prova solo acqua (Menù dosi) **16**: Prova completa (Menù dosi)	**1** increase value **2** escape **3** decrease value **5** move cursor **7** enter / scroll options **9** in the doses selections menu shows name of box or mixer **14** in the doses selections menu performs only soluble powder test **15** in the doses selections menu performs only water test **16** in the doses selections menu performs complete test	**1** aumentar valor **2** escape **3** disminuir valor **5** mover cursor **7** enter / deslizamiento options **9** en el menú dosis prueba el nombre de caja o mixer **14** en el menú dosis realiza solamente prueba de polvo **15** en el menú dosis realiza solamente prueba de agua **16** en el menú dosis realizaprueba completa
1: augmenter valeur **2**: escape **3**: disminuir valor **5**: deplacer curseur **7**: enter / défiler options **9**: dans le menu doses affiche le nom de boite ou mixeur **14**: dans le menu doses essai poudres seules **15**: dans le menu doses essai eau seule **16**: dans le menu doses essai complet	**1**: erhöhen **2**: escape **3**: vermindern **5**: cursor bewegen **7**: enter / abrollen der optionen **9**: im dosierungsmenü wird der namen der schachtel oder des mixers angezeigt **14**: im dosierungsmenü wird nur der pulvertest durchgeführt **15** im dosierungsmenü wird nur der wassertest durchgeführt **16** im dosierungsmenü wir ein kompletter test durchgeführt	**1**: aumentar cifra **2**: escape **3**: diminuir cifra **5**: mover cursor **7**: enter / Percorrer opções **9** no menu doses: mostra o nome da caixa ou mixer **14** no menu doses: Executa teste somente pó **15** no menu doses: executa teste Somente água **16** no menu doses: executa teste Completo

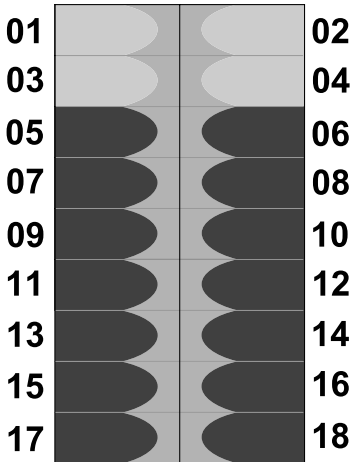
In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:
In the maintenance mode the keys have the following meaning:
En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:
En entretien les touches ont le sens suivant:
In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:



Tasto1: Scorre allarmi, (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi) Tasto 5: Reset allarmi Codice 01:Rotazione gruppo Codice 02: Riempimento tubi MDB Codice 03: Svuota tubi MDB Codice 04:Test Ingressi e svuota tubi MDB Codice 05: Reset allarmi (oppure solo 5) Codice 06: Prova completa Codice 07: Prova solo acqua Codice 08:Movimento traslatore Codice 09:Rotazione colonna bicchieri Codice 12: Visualizza le battute totali Codice 13:Sgancio Bicchiere Codice 14: Prova mixer Codice 15: Ricarica Decontatori Codice 16: Prova Senza zucchero Codice 17:Erogazione Paletta Codice 18:Test macinadosatore Codice 0A:Visualizz.Temperatura ultime 48 ore Vega A Codice 0B:Visualizz.Temperatura ultime 48 ore Vega B Tasto+zucchero: Reset allarmi Tasto–Zucchero: Scorri allarmi (se premuto per 5 secondi vengono visualizzati a display gli ultimi 15 allarmi)	Key 1: Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms) Key 5: Reset alarms Code 01:Group rotation Code 02: MDB tube filling Code 03: MDB tube depletion Code 04:Input test and empty pipes for MDB Code 05: Reset alarms (or only 5) Code 06: Complete test Code 07: Only water test Code 08:Nozzle movement Code 09:Column rotation Code 12: Total entries display Code 13:Cup release Code 14: Mixer test Code 15: Refill Code 16: Test without sugar Code 17: Spoon Code 18: Grinder-doser test Code 0A: Display Temperature last 48 hours Vega A Code 0B: Display Temperature last 48 hours Vega B Key+Sugar: Reset alarms Key–Sugar: Scroll ALARMS (if pressed for 5 seconds appear to display the last 15 alarms)	Tecla 1: Deslizamiento Alarmas, (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas) Tecla 5: Reset alarmes Código 01:Rotación Grupo Codice 02: Llenado tubos MDB Código 03: Vaciado tubos MDB Código 04:Test entradas y vacía tubos para MDB Código 05: Reset alarmes (o sólo 5) Código 06: Prueba completa Código 07: Prueba Sólo Agua Código 08:Movimiento del brazo Código 09:Rotación columna Código 12: Visualiza ventas totales Código 13:Desenganche vaso Código 14: Prueba Mezclador Código 15: Recarga Código 16: Prueba Sin Azúca Código 17:Paletina Código 18:Prueba muele-dosador Código 0A:Visualiza Temperatura últimas 48 horas Vega A Código 0B:Visualiza Temperatura últimas 48 horas Vega B Tecla+Azúca: Reset alarmes Tecla–Azúca: Deslizamiento Alarmas (si se pulsa durante 5 segundos parecen mostrar los últimos 15 alarmas)
Touche 1 : Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent) Touche 5: Reset alarmes Code 01: Rotation Groupe Code 02: Rempli.Tubes MDB Code 03: Vid.tubes MDB Code 04:Essai entrées et vidage tubes pour MDB Code 05: Reset alarmes (ou 5 seulement) Code 06: Essai complet Code 07: Essai eau Code 08: Deplacement gobelet Code 09: Rotat.colonne gobelet Code 12: Visualise frappes totales Code 13: Déclenchement gobelet Code 14: Essai Mixer Code 15: Recharge des décompteurs Code 16: Essai sans sucre Code 17: Palettes Code 18: Essai moulin-doseur Code 0A: Affich. température 48 dernières heures Vega A Code 0B: Affich. température 48 dernières heures Vega B Touche+sucre: Reset alarmes Touche+sucre:Défiler alarmes (presser 5 secondes, les 15 dernières alarmes s'affichent)	Taste 1: Abrollen der Alarme, (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert). Taste 5: Reset Störungen Kode 01: Drehung Einheit Kode 02: MDB Röhren füllen Kode 03: MDB Röhren leeren Kode 04: Test Eingänge und Röhrenentleerung für MDB Kode 05: Reset Störungen (oder nur 5) Kode 06: Test Komplett Kode 07: Test nur Wasser Kode 08: Bewegung ausgabedüsen Kode 09: Säule drehen Kode 12: Anzeige summe der anschläge Kode 13: Becher aushängen Kode 14: Test Mixer Kode 15: Rückstellung der Rückzähler Kode 16: Test ohne Zucker Kode 17: Stäbchenauslösung aushängen Kode 18: Mahldosierer test. Kode 0A: Temperaturangabe der letzten 48 Stunden Vega A Kode 0B: Temperaturangabe der letzten 48 Stunden Vega B Taste+ Zucker: Reset Störungen Taste– Zucker: Abrollen der Alarme, (wird diese Taste für 5 Sekunden angedrückt, werden auf dem Display die letzten 15 Alarme visualisiert).	Tecla 1: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display) Tecla 5: Reset alarmes Código 01: Rotação do Grupo Código 02: Carga tubos MDB Código 03: Descarrega tubos MDB Código 04: Teste entradas e esvazia tubos para MDB Código 05: Reset alarmes (ou somente 5) Código 06: Prova completa Código 07: Prova só Água Código 08: Movimiento del brazo Código 09: Gira coluna copos Código 12: Visualiza ventas totales Código 13: Desenganche copo Código 14: Prova mixer Código 15: Recarga Decontadores Código 16: Prova Amargo Código 17: Paletinas Código 18: Prova dosador do moedor Código 0A: Visualização Temperatura das últimas 48 horas Vega A Código 0B: Visualização Temperatura das últimas 48 horas Vega B Tecla+ açucar: Reset alarmes Tecla+ açucar: Corre alarmes, (se pressionado por 5 segundos visualizam-se os últimos 15 alarmes no display)

In manutenzione i tasti assumono i seguenti significati:
In the maintenance mode the keys have the following meaning:
En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:
En entretien les touches ont le sens suivant:
In der Wartung nehmen die Tasten die folgenden Funktionen an:
Na manutenção as teclas assumem os seguintes significados:

Tastiera selezione diretta versione Espresso - Tastiera selezione diretta versione Espresso Doppia campana Caffè
Direct selection keyboard –Espresso version - Direct selection keypad, for the "Double Coffee-Hopper" Espresso Coffee version
Teclado selección directa versión Expreso - Teclado selección directa versión Espresso Doble molino de Café
Clavier sélection directe version Expresso - Clavier sélection directe version Expresso Double moulin à Café
Tastatur Direktauswahl Version Espresso - Direktwahl-Tastatur Version Espresso Doppel-Kaffeemühle
Teclado seleção direta versão Expresso - Teclado selecção directa versão Expresso Dupla campana Café



P1 Scorre allarmi **P2** Reset allarmi **P3** Prova completa **P4** Prova solo acqua **P5** Prova macinino e dosatore **P6** Prova mixer in sequenza **P7** Rotazione gruppo caffè **P8** Battute totali per 2 sec. **P9** Rotazione colonna bicchieri **P10** Sgancio bicchiere **P11** Prova senza zucchero e palette **P12** Prova sgancio palette **P13** Reset decontatori **P14** Riempimento tubi MDB **P15** Svuotamento tubi MDB **P16** Test microinterruttori	**P1** Scroll ALARMS **P2** Reset alarms **P3** Complete test **P4** Only water test **P5** Ground coffee test **P6** Mixer test **P7** Group rotation **P8** Total selections **P9** Column rotation **P10** Cup release test **P11** Test without sugar and spoons **P12** Spoon release **P13** Decount reset **P14** MDB tube filling **P15** MDB tube depletion **P16** Micro switch test	**P1** Deslizamiento Alarmas **P2** Reset Averías **P3** Prueba Completa **P4** Prueba Sólo Agua **P5** Prueba Café Molido **P6** Prueba Mezclador **P7** Rotación Grupo **P8** Ventas Totales **P9** Gira columna vaso **P10** Desenganche vaso **P11** Prueba Sin azúca y paletinas **P12** Desenganche paletinas **P13** Reset decanta **P14** Llenado tubos MDB **P15** Vaciado tubos MDB **P16** Test Microinterruptores
P1 Défiler alarmes **P2** Reset alarmes **P3** Essai complet **P4** Essai eau **P5** Essai moulin-doseur **P6** Essai Mixer **P7** Total Sélections **P8** Rotation Groupe **P9** Rotat.colonne gobelet **P10** Déclenchement gobelet **P11** Essai sans sucre et Palettes **P12** Essai déclenchement Palettes **P13** Reset décompteurs **P14** Rempli.Tubes MDB **P15** Vid.tubes MDB **P16** Test Micro Interrupt.	**P1** Abrollen der Alarme **P2** Reset Störungen **P3** Test Komplett **P4** Test nur Wasser **P5** Mahldosierer test. **P6** Test Mixer **P7** Drehung Einheit **P8** Gesamt Ausgaben **P9** Säule drehen **P10** Becher aushängen **P11** Test ohne Zucker/ ausgelöst **P12** Test Stäbchenauslösung aushängen **P13** Rückstellung der Rückzähler **P14** MDB Röhren füllen **P15** MDB Röhren leeren **P16** Test Mikroschalter	**P1** Corre alarmes **P2** Reset alarmes **P3** Prova completa **P4** Prova só Água **P5** Prova dosador / moedor **P6** Prova mixer **P7** Rotação do Grupo **P8** Serviços Totais **P9** Gira coluna copos **P10** Desenganche copo **P11** Prova Amargo **P12** Prova desenganche paletinas **P13** Reset Decontadores **P14** Carga tubos MDB **P15** Descarrega tubos MDB **P16** Teste Micro interruptores

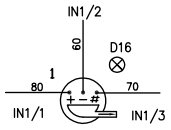
Tastiera selezione diretta versione Solubile
Direct selection keyboard –Instant version
Teclado selección directa versión Soluble
Tastatur Direktauswahl Version Instant
Teclado seleção direta versão Solúvel

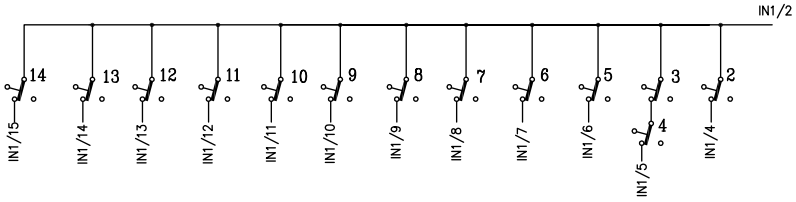
P1 Scorre allarmi **P2** Reset allarmi **P3** Prova completa **P4** Prova solo acqua **P6** Prova mixer in sequenza **P8** Battute totali per 2 sec. **P9** Rotazione colonna bicchieri **P10** Sgancio bicchiere **P11** Prova senza zucchero e palette **P12** Prova sgancio palette **P13** Reset decontatori **P14** Riempimento tubi MDB **P15** Svuotamento tubi MDB **P16** Test microinterruttori	**P1** Scroll alarms **P2** Reset alarms **P3** Complete test **P4** Only water test **P6** Mixer test **P8** Total selections **P9** Column rotation test **P10** Cup release test **P11** Test without sugar and spoons **P12** Spoon release **P13** Decount reset **P14** MDB tube filling **P15** MDB tube depletion **P16** Micro switch test	**P1** Deslizamiento Alarmas **P2** Reset Averías **P3** Prueba Completa **P4** Prueba Sólo Agua **P6** Prueba Mezclador **P8** Ventas Totales **P9** Gira columna vaso **P10** Desenganche vaso **P11** Prueba Sin azúca y paletinas **P12** Desenganche paletinas **P13** Reset decanta **P14** Llenado tubos MDB **P15** Vaciado tubos MDB **P16** Test Microinterruptores
P1 Défiler alarmes **P2** Reset alarmes **P3** Essai complet **P4** Essai eau **P6** Essai Mixer **P8** Rotation Groupe **P9** Rotat.colonne gobelet **P10** Déclenchement gobelet **P11** Essai sans sucre et Palettes **P12** Essai déclenchement Palettes **P13** Reset décompteurs **P14** Rempli.Tubes MDB **P15** Vid.tubes MDB **P16** Test Micro Interrupt.	**P1** Abrollen der Alarme **P2** Reset Störungen **P3** Test Komplett **P4** Test nur Wasser **P6** Test Mixer **P8** Gesamt Ausgaben **P9** Säule drehen **P10** Becher aushängen **P11** Test ohne Zucker/ ausgelöst **P12** Test Stäbchenauslösung aushängen **P13** Rückstellung der Rückzähler **P14** MDB Röhren füllen **P15** MDB Röhren leeren **P16** Test Mikroschalter	**P1** Corre alarmes **P2** Reset alarmes **P3** Prova completa **P4** Prova só Água **P6** Prova mixer **P8** Serviços Totais **P9** Gira coluna copos **P10** Desenganche copo **P11** Prova Amargo **P12** Prova desenganche paletinas **P13** Reset Decontadores **P14** Carga tubos MDB **P15** Descarrega tubos MDB **P16** Teste Micro interruptores

POS.	COMPONENTI
A	Interr. generale di sicurezza
B	Fusibili 10A
C	Filtro rete
D	Triac controllo temp. gruppo caffe'
E	Triac controllo temp. caldaia solubili
F	Protettore termico caldaia solubili a riarmo
G	Protettore termico caldaia espresso a riarmo
H	Protetore termico automatico caldaia esp.

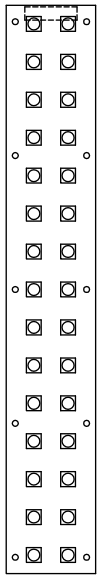
INGRESSI

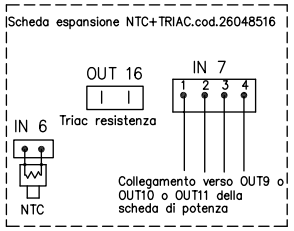
1 Rilevatore di flusso
2 Micro fine corsa sgancio bicchiere
3 Micro vuoto bicchieri
4 Micro centratura torre bicchieri
5 Micro dosatore caffè
6 Micro fine corsa gruppo caffe'
7 Micro presenza gruppo
8 Micro vuoto acqua vaschetta
9 Micro fine corsa supporto ugelli/traslatore
10 Micro sicurezza traslatore (solo BVM920)
11 Micro fine corsa palette(x BVM950 e BVM970)
12 Micro rotazione colonna (solo BVM920)
13 Micro sicurezza troppo pieno
14 Micro fine corsa convogliatore zucchero

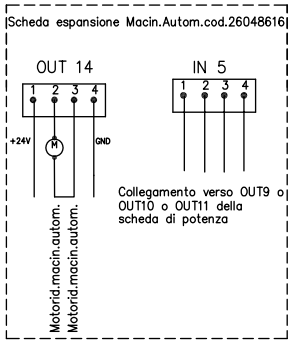


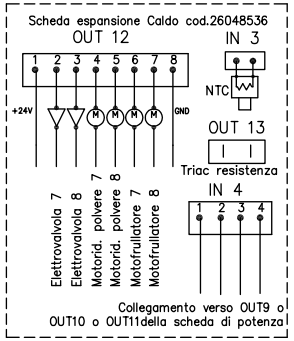


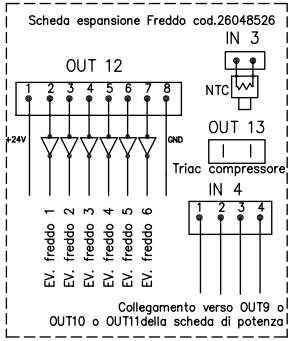
PULSANTIERA
Cod. 26048016

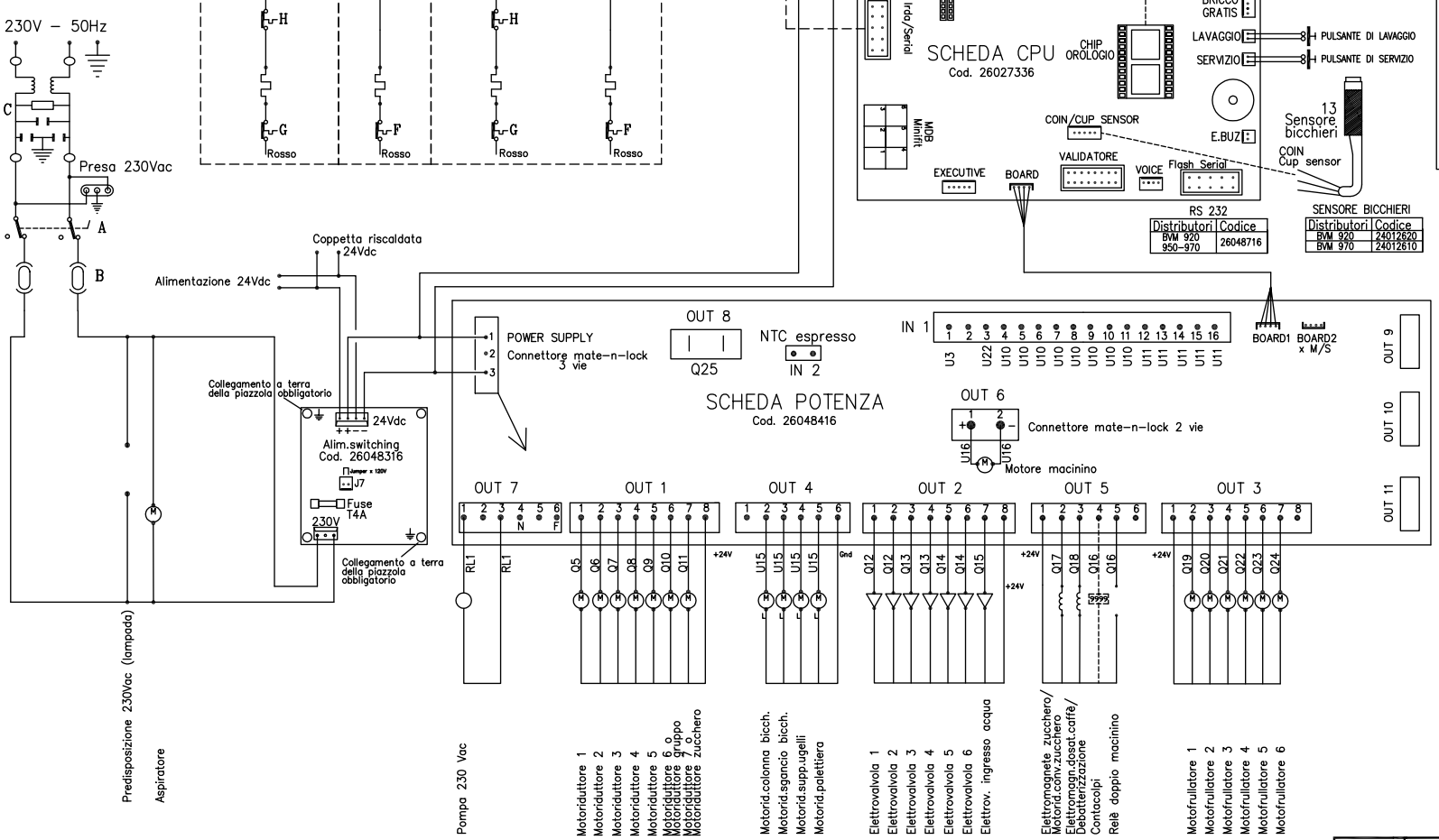












Data 25.02.04	Bianchi vending group	SCHEMA ELETTRICO–SCHEMA ELECTRIQUE	Cod.	11104711
Disegn. Beccalli		GAMMA BVM		
A3(0.6=1)DP.A2				0

Modulo MO8.2_02IT Rev.3 del 15/10/09 Pag 1/1	MODULO OPERATIVO	

SCHEDA RAPPORTO DI PRIMA INSTALLAZIONE - ATTIVAZIONE GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di ritornare via fax o e-mail la presente scheda (S.R.I.) alla Bianchi Vending Group S.p.A. dopo aver ultimato le operazioni d'installazione del distributore in caso di buon fine dell'installazione. In caso di problematiche, utilizzare il presente modulo per segnalare alla Bianchi la problematica e richiedere pezzi di ricambio in garanzia.
Si fa notare che la spedizione di questo modulo compilato è la condizione per l'attivazione della Garanzia sulla matricola, che altrimenti andrà regolarmente a decadere ad un anno dalla data di consegna da Bianchi Italia della matricola stessa.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale di uso della macchina e sul sito www.bianchivending.com

DA INVIARE FAX: +39 035 883 304 o e mail: customercare@bianchivending.com

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		N° tel. Cliente (per eventuale ricontatto da parte personale Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/N.ro Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMI DURANTE PRIMA INSTALLAZIONE?	SI	NO

SE SI, PROBLEMATICHE RISCONTRATE	

IN CASO DI PROBLEMI ALLA PRIMA INSTALLAZIONE, LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	**Quantità**
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

(Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vendig S.p.A., per avere, nel futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative)	

Modulo MO8.2_02IT Rev.3 del 15/10/09 Pag 1/1	MODULO OPERATIVO	

SCHEDA RICHIESTA RICAMBI IN GARANZIA

Si prega il Gentile Cliente di ritornare via fax o e-mail la presente scheda alla Bianchi Vending Group S.p.A. per la richiesta dei pezzi di ricambio in garanzia, descrivendo il dettaglio delle anomalie riscontrate sulla macchina. La Bianchi Vending Group S.p.A. si riserva di richiedere in reso il/i pezzo/i anomalo/i smontato/i dalla macchina e di rivalersi con il cliente, in caso di mancato riscontro dell'anomalia lamentata.

Condizioni di garanzia disponibili nel manuale di uso della macchina e sul sito www.bianchivending.com

DA INVIARE FAX: +39 035 883 304 o e mail: customercare@bianchivending.com

Modello		Matricola	
Mittente (nome società)		N° tel. Cliente (per eventuale ricontatto da parte personale Bianchi)	
Data installazione		Indirizzo e-mail/N.ro Fax (per conferma attivazione garanzia)	

PROBLEMATICHE RISCONTRATE	

LISTA RICAMBI NECESSARI:

	Codice	Quantità
Particolari mancanti		
Cablaggi		
Schede elettroniche		
Centralina alimentatore		
Pulsantiera		
Circuito idraulico		
Pompa		
Elettrovalvole		
Motori/Elettromagneti		
Microinterruttori		
Gruppo caffè		
Macinino dosatore		
Distributore bicchiere		
Distributore palette		
Gruppo frigorifero		
Filtro		
Altro		

NOTE SULLA SODDISFAZIONE DEL PRODOTTO:

(Riportare eventuali note sul prodotto e/o sul servizio offerto dalla Bianchi Vendig S.p.A., per avere, nel futuro, un prodotto che vada sempre maggiormente incontro alle Sue aspettative)	

Modulo MO8.2_02EN Rev.3 del 15/10/09 Pag 1/1	MODULO OPERATIVO	

FIRST INSTALLATION FORM - WARRANTY ACTIVATION

Dear Customer, The hereby form is a necessary feed-back for the Bianchi Vending Group S.p.A. Considered this form as formal report of first installation, the BVG, kindly, asks you to fill this form in, once the process of first installation of the unit has been performed and to return it back to us. Please send it via FAX or e-mail as specified below. Should anything go wrong during the first installation process, please, specify the matter occured with relative brief description of the fact in the dedicated box then send this form to the same fax n° or e-mail address as below. Bianchi Vending Group S.p.A. will activate the 1 (one) year warranty, starting from the moment the hereby form is received correctly filled in all voices. Therefore, in addition to what said, in case the hereby form is not returned to the BVG, automatically the company will start the warranty from the date of sale of the unit.

Warraty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and on the: www.bianchindustry.com

To be sent FAX: +39 035 883 304 or e-mail: customercare@bianchivending.com

Model:		Serial Number	
Sender: (company title)		Sender tel. N° (eventual call back by the BVG)	
Installation Date		Sender E-mail/ Fax N° (to confirm the warranty being activated)	

MATTER DURING THE FIRST INSTALLATION?	YES	NO

IF YES, WRITE HERE A DESCRIPTION	

MATTER DURING FIRST INSTALLATION, SPECIFY PARTS REQUIRED

	Code	**Quantity**
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder / doser		
Cup dispernser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

SATISFACTION NOTE

(write eventual notes about product and/or service provided by the BVG. This to improve and better satisfy Your needs in the future)	

Modulo MO8.2_02EN Rev.3 del 15/10/09 Pag 1/1	MODULO OPERATIVO	

WARRANTY CLAIM

Dear Customer, The hereby form is a formal warranty claim to be sent via fax or e-mail as specified below. Please, to describe the matter occured in the dedicated box. Beware, the BVG, could ask to return the faulty component back for quality inspection purposes. On top of that, to verify the right claiming.

Warraty policy available in the Use & Maintenance manual attached to machines and on the: www.bianchindustry.com

To be sent FAX: +39 035 883 304 or e-mail: customercare@bianchivending.com

Model:		Serial Number	
Sender: (company title)		Sender tel. N° (eventual call back by the BVG)	
Installation Date		Sender E-mail/ Fax N° (to confirm the warranty being activated)	

MATTER OCURED

PARTS REQUIRED

	Code	Quantity
Missing parts		
Wiring/cable		
Electronics		
Power supply		
Keypad		
Hydraulic circuit		
Pump		
Electrovalve		
Motor/electromagnet		
Microswitch		
Coffee Group		
Grinder / doser		
Cup dispernser		
Stirrer Dispenser		
Refrigerator group		
Water filter		
Other		

SATISFACTION NOTE

(write eventual notes about product and/or service provided by the BVG. This to improve and better satisfy Your needs in the future)	

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA
tel. +39.035.4502111- fax +39.035.883.304

Cod. 11121611 - Ed. 05/2010 - Rev.0